

Baluš od lisnatog testa



Sastojci

Potrebno je:

- 1 paket lisnatog testa
- 250 g svežih kobasicica
- 2 jajeta
- morsko orašce
- 1 kašika struganog sira
- 1 kesica mrvice od samlevenog dvopeka
- ulje

Priprema

Istisnite meso iz creva kobasice u ciniju, dolajte jaje, istrugano morsko orašce, sir i mrvice od izdrobljenog dvopeka. Masu dobro izmešati varjacom. U meuvremenu na poprašenoj dasci za mešenje testa razviti lisnato testo u obliku pravougaonika velicine tepsije u kojoj ce se peci baluš. Na razvijenu koru staviti nadev, zaviti je u obliku rolata, premazati tepsiju u kojoj ce se peci i peci u zagrejanoj rerni na jacoj temperaturi. Peceni baluš iseci na tanje režnjeve, služiti dok je toplo uz kiselo mleko ili jogurt.