

## *Baluš od lisnatog testa*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 paket lisnatog testa
- 250 g svežih kobasica
- 2 jajeta
- morsko orašće
- 1 kašika struganog sira
- 1 kesica mrvica od samlevenog dvopeka
- ulje

### **Priprema**

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