

Rolovana kobasica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tabladisnatog testa
- **4** kobasice
- **1** jaje
- susam za posipanje

Priprema

Testo odmrznuti, rastanjiti i podeliti na 4 dela. Na sredinu svakog dela staviti po kobasicu, a levu i desnu stranu testa zaseci na horizontalne trakice i ukrštati preko kobasice do kraja.

Umutiti jaje, malo posoliti, premazati testo, posuti susamom i peci na 200 stepeni 15-20 minuta sa ventilatorom.

Savet

Služiti uz jogurt