

Rol kobasice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je::

- **400 g**brašna
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**so
- **20 g**kvasca
- **150 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **50 g**margarina
- **3**kobasice

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **1 kašika**mleka
- **po potrebi**susam

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šecer i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadoe. Kobasice iseci na manje komade. U odgovarajucu posudu usuti brašno, dodati mlaku vodu, so, nadošli kvasac, omekšali margarin te umesiti glatko testo. Ostaviti da naraste (oko pola sata).

Nadošlo testo rastanjiti i iseci na trake. Jedan kraj kobasice postaviti na traku pa umotati tako da cela kobasica bude pokrivena testom.

Poreati u pleh obložen pek-papirom. Umutiti žumance i mleko pa premazati kiflice. Posuti ih susamom i ostaviti da se odmore 30 minuta. Kiflice peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Savet

Koristiti gril kobasice.