

## *Kobasice na jastucetu od testa*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 125 g brašna
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- 1/2 kašičice soli
- 2 jajeta
- 300 ml mleka
- 3 kašike svinjske masti
- 600 g svežih svinjskih kobasica

### **Priprema**

Izmešati brašno, prašak za pecivo i so, pa dodati jaja i mleko i dobro izmešati. Ostaviti testo da odmori oko 20 minuta.

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Svinjsku mast staviti u pleh i u zagrejanu rernu. Probosti kobasice cackalicom na par mesta, pa ih staviti na vrelu mast, da se peku u rerni dok ne porumene.

Izvaditi kobasice, pa u masnocu od pecenja kobasica uliti testo. Ponovo staviti kobasice, preko testa, i sve peci 30-40 minuta. Testo treba da bude socno i vazdušasto, ali sa hrskavom koricom.

Ovo je Engleski specijalitet koji se originalno priprema ovako: kobasice se peku na roštilju, a testo se stavi ispod rešetke, da na njega kaplje mast, dok se istovremeno pece.

I Englezi znaju dobro da jedu!