



Saucisses Enroulées

Dolama Sosis



8 morceaux de saucisse
2 morceaux de pâte feuilletée en carré

- # Coupez les saucisses en deux. Coupez les pâtes en 4 morceaux. Allongez chaque morceau avec un rouleau puis coupez en deux. Faites la même chose pour les autres pâtes.
- # Enrobez la demi saucisse avec la pâte puis placez dans le plat de façon à mettre le bout en bas.
- # Placez les saucisses a four préchauffé à 200 degrés puis laissez cuire.
- # Servez chaud.

N-B; Les saucisses gonflent lors de la cuisson, pour cela, il ne faut pas enrouler la pâte serrement.