



## Мини рулетики с сосисками

Sosisli Mini Rulo



1 пачка быстрорастворимых дрожжей  
0,5 стакана теплой воды  
1 ч.л. сахара  
1,5 стакана теплого молока  
1 яичный белок  
¾ стакана подслн. масла  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
5 шт. сосисек  
4 ст.л. подслн. масла  
1 ч.л. томатной пасты  
0,5 ч.л. соли  
1 помидор  
Смазать:  
1 яичный желток  
1 ст.л. молока

# В теплой воде растворить дрожжи и сахар. Добавить молоко, яичный белок, масло, соль и добавляя муку замесить мягкое тесто.

# Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.

# Сосиски порезать полукольцами и слегка обжарить в масле. Добавить томатную пасту и соль.

# Затем добавить очищенный от кожуры мелко порезаный помидор, закрыть крышкой и готовить 10 минут. Снять с огня.

# Тесто разделить на 4 равные части. Каждую часть посыпать мукой и раскатать лепешки размером с средний противень.

# Разрезать лепешки на 8 равный треугольников каждую.

# На широкую сторону треугольника положить начинку, сложить справа, затем слева и скатать рулетиком.

# Положить рулетики на смазанный маслом противень, накрыть и оставить на 20 минут.

# Затем смазать сверху смешанным с молоком желтком и поставить в заранее разогретую до 190 гр. духовку, печь до золотистого цвета.

# Подавать теплыми.

В начинку, по желанию, можно добавить 1 мелко порезанную луковицу.