Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыz

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 смешаным 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.

© ml.md (русский) рецепт #: 1487 | название рецепта: Мини рулетики с сосисками | история: 23.04.2024 - 16:48