



## Пирожки с Колбасой

Sucuklu Börek



6 круглых, тонких листьев раскатанного теста  
Пол стакана раст.масла  
¾ стакана молока  
1 яичн.белок  
Для начинки:  
Копчёная колбаса  
1 крупный помидор  
1 свежий перец  
Брынза (3 спичечные коробки)  
Для верха:  
1 яичн.желток

- # Приготовить начинку: Колбасу порезать на мелкие кубики, смешать с натёртой брынзой, мелко порубленным помидором и перцем.
- # Яичн.белок, молоко и раст.масло взбить.
- # Листья теста разрезать по середине, затем порезать на полоски шириной 3 пальца.
- # На одну полоску намазать молочную смесь, с верху положить вторую полоску, опять обмазать молочн.смесью. Положить немного начинки и свернуть в треугольник.
- # Таким образом приготовить все пирожки и разложить на смазанном маслом противене. В молочн.смесь добавить яичн.желток, помешать и намазать на пирожки.
- # Запекать до золотистой корочки, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Подавать горячими или тёплыми.

Пирожки можно завернуть как сигары.