



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

Пирожки- Розочки с Сосисками

Sosisli Gül Börek



3 круглых, тонких листа раскатанного теста
1,5 стакана молока
Пол стакана раст.масла
1 яйцо
Для начинки:
4 сосиски
1 репч.лук
2 картофеля
1 стакан консерв.горошка
1 стол.ложки томатн.пасты
1 стол.ложка кетчупа
 $\frac{3}{4}$ стакана воды
4 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка чёрн.перца
1 чайн.ложка соли

- # Приготовить начинку: В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мелко порубленный лук, обжарить до розового цвета.
- # Добавить порезанный кубиками картофель и горячую воду. Тушить 15 минут с закрытой крышкой.
- # Добавить сосиски, томатн.пасту и кетчуп. Продолжать тушить 5 минут, посолить, поперчить, бросить горошек.
- # Листья теста сложить друг на друга и порезать знаком + . Должно получиться по 4 треугольн.кусочка с каждого листа.
- # На один кусочек положить немного начинки, завернуть в рулет и обвернуть вокруг.
- # Пирожки- розочки разложить на смазанном маслом противене. С верху обмазать смесью(яйцо, молоко и раст.масло). Можно обсыпать кунжутом.
- # Поставить в холодильник на 1 час.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 190.

Этот пирог можно приготовить заранее, за один день.