

Lecsókolbászos rudak

Hozzávalók:

1 cs. előhűtött pizza tészta
25 dkg leőrözött lecsókolbász
10 dkg felkarikázott póréhagyma
2 dkg mustár
10 dkg reszelt trappista sajt
1 egész tojás elkeverve

Előkészítés, összeállítás: 20 perc

Sütés: 30 percig 200°C-on



Elkészítése:

A lecsókolbászt darabold fel 5-6 cm-es adagokra, majd egy villával aprítsd fel.

Csomagold ki a tésztát a papírból, közben szórd meg liszttel, nehogy leragadjon, amikor átfordítod.

Vágd fel három részre, kend meg a felső szélüket a mustárral, rakd rá a felkarikázott hagymát, végül pedig oszd el rajta a lecsókolbászt.

Hajtsd rá a tészta szélét, majd tekerd fel mind a három adagot.

Vágd fel 12 egyenlő részre, helyezd sütőpapírral bélelt tepsibe, végül kend meg az elkevert tojással, és szórd meg a reszelt sajttal.

Előmelegített sütőben süsd 30 percig, amíg a sajt megpirul rajta!

Még melegen tálald ketchuppal, vagy más mártogatós szósszal.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -