PIVSKA U LISNATOM

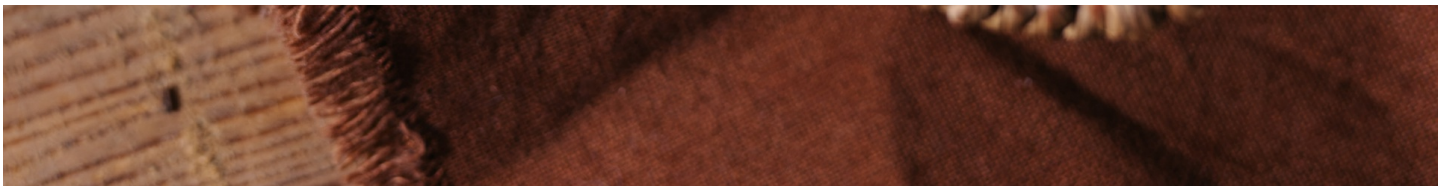
Jednostavan | 45 minuta | 4 osobe

SASTOJCI:

- pivska kobasica
- lisnato tijesto
- jaje
- kim

PRIPREMA:

Zagrijte pećnicu na 180°C. Razvaljajte lisnato tijesto, a najbolje ga odmah takvog kupiti, biti će jednostavnije i brže.

Pivsku kobasicu narežite na manje komade i prema toj veličini režite lisnato tijesto na trake, ali da su bočne strane otvorene i kobasica se vidi. Napravite tako tzv. plašt oko kobasice. Složite ih u pleh na koji ste stavili papir za pečenje. Razmutite jaje i premažite malo tijesto, posipajte s malo kima i pecite u pećnici dok se tijesto ne zarumeni. Poslužite ovaj snack uz dip po želji i pivo, naravno.

Dobar tek!