

Sausage Rolls

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~304 kcal

Açılış 5/10

Sausage rolls, sosis harcını milföy benzeri hamura sarımsaklı ve baharatlı İngiltere'de sıcakya da tüketilen çok tanıtılmış tariflerdendir.

Malzemeler

- 6 adet Milföy hamuru
- 400 gr Sosis içi
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Hardal

Yapılışı

1. Sosis içini uzun şerit yapılı ve milföy hamurunu soğuk halde açın.
2. İçi hamurun ortasına yerleştirin, kenarlara yumurta sürün.
3. Hamuru kapatıp birleşim yeri alta gelecek şekilde çevirin.
4. Ruloları dilimleyin ve üstlerine çizik atın buhar içeride birikmesin.
5. Yumurta sürüp 200°C fırında 25 dakika pişirin.
6. 5 dakika tel üzerinde dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kesmeden önce 10 dakika dolapta bekletmek ruloları daha temiz çikmaması için yararlıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Hardal ya da chutney ile birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Hardal