

Bavorské klobásy v listovém těstě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Bavorské grilovací klobásy (á 330g) 2 balení
- Listové těsto 1 balení
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Německo

Postup:

Na vále rozválíme listové těsto na tl. 2 - 3 mm. Nakrájíme pásy asi 2 cm široké a každou klobásu zavineme do pásu těsta jako trubičku. Dáme na plech s pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě na 150 - 180 st. C do růžova.

Podáváme se zeleninou, hořčicí, kečupem, tatarkou...

Lze podávat teplé i studené.