

«Würstchen im Schlafrock на НОВЫЙ лад».



Немного истории

Сосиска в тесте — немецкое изобретение. В Германии это блюдо известно под названием Würstchen im Schlafrock — «сосиска в ночной рубашке»

Позже этот рецепт распространился в Великобритании и США под названием Pigs in a blanket — «поросёнок в одеяле».

Сосиска в тесте — сосиска, покрытая спирально накрученным в форме «колбаски» сдобным или слоёным тестом и запечённая в жаровом шкафу.

❖ Из простых сосисок в тесте можно испечь красивую и интересную еду, которую не только вкусно есть, но и хочется рассматривать.

❖ А способ приготовления таких сосисок на новый лад для развития мелкой моторики рук у детей (и улучшения речи) и для развития пространственного мышления. Поэтому, советуем ГОТОВИТЬ ИХ ВМЕСТЕ С ДЕТЬМИ.

Что нужно для сосисок в дрожжевом тесте

Тесто:

1 пакетик сухих дрожжей (11 грамм);

2 столовых ложки сахара;

1 щепотка соли;

1 яйцо;

250 мл теплого молока;

6 столовых ложек растительного масла;

~ 500 г муки.

И сосиски — примерно, 12 штук.

Для украшения булочек — немного кетчупа и тертый сыр.

Данное блюдо можно приготовить используя слоеное тесто.



**Тесто
нарезаете на
кусочки,
скатываете
в шарики.
Шарик
раскатываете
в
лепёшечку.**



Залепить как вареник. Плотно прижимая сосиску к тесту. Разрезать поперек на 6 или 8 частей оставляя залепленный край не разрезанным.



*Нижний
кусочек кладем
налево с
одновременны
м разворотом,
следующий
направо.*





Далее в шахматном порядке. Должна получится – «гусеничка».

Выложить булочки на противень, покрытый бумагой для выпечки.

**Оставить на 10-15мин.
Смазать смесью яйца и
молока.**























Shkoda для gotovim-doma.ru





www.good-cook.ru

