

Crenvursti in pijama



Crenvursti in pijama...pe cat de haios suna, pe-atat de rapid se fac si sunt extra gustosi!!! ☐

Ingrediente:

- 1 pachet foitaj (450 g)
- 16 crenvursti de pui
- 1 galbenus+1 lingura lapte cald pentru uns

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 200 grade C. (foc puternic).

Se lasa aluatul de foi la dezghetat apoi se taie, pe lung, in 4 fasii late (si egale). Se taie patrate din fiecare fasie cu care se invelesc crenvurstii (daca crenvurstii sint prea mari, taiati-le capetele). Eu am obtinut 4 bucati de „blat” la fiecare fasie, dar daca intindeti un pic aluatul cu sucitorul, veti obtine mai multe.

Se ung crenvurstii deasupra cu galbenus si un pic de lapte cald si

se coc cca. 12 minute in cuptorul preincalzit.

Se servesc fixati cu scobitori:



Suuuper-faini!!!

Poza veche □

