

# Плетёнка с сосисками в шахматном порядке

Слоёное бездрожжевое тесто мне нравится больше. Интереснее оно как-то. Но в данном конкретном случае у нас оставалось немного дрожжевого и в результате у нас получилась плетёнка с сосисками в шахматном порядке.



Достойный экспресс пирог/запеканка/кулебяка/расстегай. Или вы знаете, чем они отличаются друг от друга?

#пицца #дрожжевое #сосиска #выпечка #выпечканесладкая

## Плетёнка с сосисками. Ингредиенты:

Тесто слоёное дрожжевое – 500 граммов

Сосиски – 3 штуки

Желток – 1 штука

Кунжут для украшения



## **Плетёнка с сосисками.**

### **Приготовление:**

Сосиски очистить от оболочки и разрезать вдоль пополам.

Тесто разморозить и переложить на коврик для выпечки или на лист пекарской бумаги.

Тесто немного раскатать, сделать продольные разрезы.

Ширина разреза должна быть такой, чтобы можно было вставить сосиску. По краям отступить на один-два сантиметра.

Вставить аккуратно сосиски в разрезы в шахматном порядке.

Взбить желток и смазать ним пирог. Сверху посыпать кунжутом.

Поставить в разогретую до 180 градусов по Цельсию духовку и выпекать 20-30 минут до образования румяной корочки.

Рецепт найден [здесь](#).





[Картофельная запеканка с сосисками](#). И вкусно, и быстро, и из того что под рукой. Картофель, сосиска, сырок. Картофельная запеканка с сосисками – то, что доктор прописал.

[Быстрые сосиски в тесте](#). Вариативность. Умение приготовить что-либо интересное из того что есть под рукой. Например, быстрые сосиски в тесте, скорее в тосте. Главное – вкусно.

[Маленькие запеканки из риса с колбасками](#). Маленькие повара готовят маленькие запеканки. Вкуснющие. С рисом и колбасками. И с подозрительной капустой брокколи. Которая, оказывается, ничего себе так. И даже зажмуриваться не надо.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#)