

## Sajtos, szalonnás kolbászkoszorú



### Hozzávalók:

4 szál (egyenként kb. 15 dkg) sütnivaló kolbász, 15 dkg húsos füstölt szalonna, 15 dkg eidami sajt, 3-4 evőkanál olaj

1. A kolbászokat hosszában, kisujjnyi közönként majdnem az aljukig bevágjuk. A szalonnát és a sajtot 3 milliméter vastagon fölszeleteljük, majd lapocskákra vágjuk, és a kolbász mélyedéseibe rakjuk.
2. Az előmelegített flekkensütő lapot olajjal megkenjük, a kolbászokat ráfektetjük, és kb. 25 percig sütjük, közben gyakorta megforgatjuk, amit lapátkanállal a legkönnyebb. (Süthetjük közepesen forró sütőben vagy éppen rácsra fektetve, izzó parázs fölött is.) Ne féljünk attól, hogy a kolbász tölteléke, a sajt és a szalonna kiesnek belőle, mert belesülnek a kolbászba, ami koszorú formájúra összeugrik.
3. Friss puha kenyérral és sok zöld salátával tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 1180 kcal