Рецепт приготовления колбасы в тесте

Ингредиенты:

- **400 г вареной колбасы,**
- **1 стакан муки,**
- **3 яйца,**
- **2 ст. ложки сметаны или молока,**
- **соль,**
- **3 ст. ложки растительного масла или смальца,**
- **зелень петрушки.**

С колбасы снять кожицу, разрезать на 8 ломтей. Из муки, яиц и сметаны приготовить тесто, добавить соль, перемешать с мелко нарезанной зеленью петрушки. Ломтики колбасы макать в тесто и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки в сильно разогретом жире. Подавать с салатом из сельдерея.