Сосиски в «шубе» из лаваша  
  
Ингредиенты:  
  
●Несколько полосок лаваша;  
●сосиски любые;  
●яйца;  
●молоко;  
●раст. масло;  
●зелень.  
  
Приготовление:  
  
Обмотать сосиски ленточкой из лаваша посередине .. Выглядывающие из-под лаваша "хвостики" сосисок надрезать несколько раз крест-накрест.  
Затем смешать три яйца с несколькими столовыми ложками молока, обмакнуть в смесь сосиски в "шубке" (ну или в "полушубке"можно сказать, все же с двух сторон хвостики торчат и обжарить на раскаленном растительном масле со всех сторон... Получилось некое подобие сосисок в тесте, детям этот вариант понравился даже больше обычного  
Кстати, мне так думается, что если брать длинные сосиски, типа "Венских" подкопченных (ну у нас они так называются, высшего сорта), будет еще и красиво - надрезанные края будут сильнее "завиваться".

