

Creador: karmela **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

freir las salchichas y envolverlas en las obleas se puede poner un palillo en el medio o bien pegar la oblea con el huevo ,despues untar con el huevo y al horno 20 minutos 180 grados

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete obleas la cocinera
- 16 salchichas frescas
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

puedes hacerlo con salchichas frankfurt