
Buleczki z jagniecina

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2319 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kg zadniej jagnieciny,

250 g masła,

10 małych ziemniaków,

5 małych cebulek,

5 ząbków czosnku,

125 g utartego żółtego sera,

100 g sera owczego,

100 ml oleju,

ciasto fylo z 250 g maki (przepis w "ogólne"),

oregano, sól, pieprz.

1. Mieso pociąć na 5 porcji, włożyć do garnka, dodać 2 łyżki masła, wrzucić cebulki i ziemniaki, podgrzać aż wszystko zrumieni się z wierzchu.

2. Ser owczy podzielić na 5 części.

3. Z ciasta fylo przygotować 5 cienkich, dużych placków. Każdy posmarować masłem, na nim ułożyć 1 porcję mięsa, cebule, ząbek czosnku, kawałek sera owczego, 2 ziemniaki. Posypać utartym serem, oregano, solą i pieprzem. Dodać

jeszcze trochę masła. Ciasto szczelnie zawinąć.

4. Naczynie do pieczenia nasmarować olejem. Buleczki posmarować masłem, nakryć

folią aluminiową. Piec na średnim ogniu 1 godz.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 60.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)