

---

# Ciasto cebulowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2622 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kg białego sera,

125 g masła,

3 jaja,

3 młode cebulki,

1 łyżka koperku,

1 mały pieczek buraków cukrowych,

500 g ciasta fyllo (przepis w "ogólne").

1. Cebule i buraki posiekać, posolic, wymieszać z niewielką ilością wody.
2. Dodać rozdrobniony ser, koperek, sol i rozbełtane jaja.
3. Ciasto fyllo rozwałkować, przykryć ściereczką, by nie obeschło.
4. Naczynie do zapiekania nasmarować tłuszczem, dno i ścianki wyłożyć ciastem.

Ciasto posmarować masłem, nałożyć farsz, przykryć resztą ciasta. Skropić wodą i wstawić do średnio nagrzanego piekarnika. Piec na średnim ogniu 1 godz.

Podawać gorące.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 80.

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