
Krokiety serowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2490 razy.

Porcja dla 12 osob. Czas przygotow. 45 min.

250 g białego sera,

250 g tartego żółtego sera,

500 g ciasta fylo (przepis w "ogolne"),

250 g masła,

2 jaja,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

pieprz.

1. Biały ser rozgnieść widelcem. Ubić jaja i dodać do sera, wymieszać. Wsypać

żółty ser, zieloną pietruszkę i pieprz. Mieszać aż powstanie jednorodna masa

2. Ciasto fylo rozwałkować i pociąć na paski o szerokości 6 cm, nakryć je

ściereczka, by nie obsychały.

3. Wyciągać po jednym pasku ciasta i smarować masłem za pomocą pedzla. Na koniec paska nałożyć łyżeczką farsz, następnie zawinąć pasek tak, by powstał

trojkat.

4. Blachę nasmarować masłem. Układać na niej krokiety. Wstawić do rozgrzanego

piekarnika i piec 15 min. Podawać zaraz po wyjęciu z pieca.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 24.

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