Krokiety serowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2434 razy.

Porcja dla 12 osob. Czas przygotow. 45 min.

250 g bialego sera,

250 g tartego zoltego sera,

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

250 g masla,

2 jaja,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

pieprz.

1. Bialy ser rozgniesc widelcem. Ubic jaja i dodac do sera, wymieszac. Wsypac

zolty ser, zielona pietruszke i pieprz. Mieszac az powstanie jednorodna masa

2. Ciasto fyllo rozwalkowac i pociac na paski o szerokosci 6 cm, nakryc je

sciereczka, by nie obsychaly.

3. Wyciagac po jednym pasku ciasta i smarowac maslem za pomoca pedzla. Na koniec paska nalozyc lyzeczka farsz, nastepnie zawinac pasek tak, by powstal

trojkat.

4. Blache nasmarowac maslem. Ukladac na niej krokiety. Wstawic do rozgrzanego

piekarnika i piec 15 min. Podawac zaraz po wyjeciu z pieca.

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

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