

---

# Fyllo

Dodano: 2006-01-03 13:55:23

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4895 razy.

50 dag mąki  
łyżeczka soli  
3-4 łyżki oliwy  
1/4 litra wody lub 2 jajka i 1/8 litra wody

Przesiać mąkę do dużej miski, wymieszać z solą. Wlać wąskim strumieniem oliwę, wygniatając ręką, a następnie w ten sam sposób wlewać wodę lub jajka dokładnie rozbite trzepaczką z 1/8 l wody.

Wyrobić na posypanej mąką stolnicy, aż ciasto stanie się zwarte i elastyczne. Jeśli byłoby zbyt miękkie, dodać przesianej mąki.

Przykryć ściereczką, zostawić na 20 minut. Podzielić na osiem kulek i rozwałkować na arkusze grubości papieru. Wysuszyć, by stwardniało.

Nadesłał: Phyllo <>

---

gdzie mozna kupić gotowe ciasto fyllo ?

Nadesłał(a):wiesia <wiesiachady@gmail.com> 2006-07-06 11:07:12