



Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Burgonya
1 fej	Vöröshagyma
1 ek.	♦ Klasszikus sült krumpli fűszersó
300 g	Réteslap (1 csomag)
70 ml	Olaj
70 ml	Víz

Burgonyás mini burek

⌚ 45—50 Perc 

Elkészítés

- 1 A burgonyákat meghámozzuk és apró kockákra vágjuk. A hagymát finomra aprítjuk. Egy kevés olajat hevítünk egy serpenyőben, és megdinszteljük rajta a hagymát. Hozzáadjuk a burgonyát és a burgonyafűszert, majd kevergetve 7–10 percig pároljuk, amíg a krumpli megpuhul és enyhén megpirul.
- 2 A sütőt előmelegítjük 200°C-ra (alsó-felső sütés). Egy kis tálban összekeverjük az olajat és a vizet., és egy réteslapot megkenünk a vele, majd félbehajtjuk. Az egyik szélére kb. 2 evőkanálnyi töltelékkel halmozunk, feltekerjük, majd csigavonalban felcsavarjuk.
- 3 A burek csigákat sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, és megkenjük őket a maradék olaj-víz keverékkel. Kb. 20 percig sütjük, amíg aranybarnák és ropogósak nem lesznek. Tálalás előtt kicsit hűlni hagyjuk.

TIPP: Joghurtos mártogatóval tálaljuk!

