

Mini burki z ziemniakami

— Min

Przygotowanie

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w drobną kostkę, posiekaj drobno cebulę. Na patelni rozgrzej odrobinę oleju, zeszklij cebulę, a następnie dodaj ziemniaki i przyprawę do ziemniaków. Wymieszaj i smaż 7–10 minut, aż ziemniaki zmiękną i zaczną się lekko rumienić.
2. Rozgrzej piekarnik do 200°C. W małej miseczce połącz olej z wodą. Weź jeden płat ciasta filo, posmaruj mieszanką olejowo-wodną, a następnie złóż go na pół. Na jednym brzegu ułóż 2 łyżki farszu i zwiń w rulon. Uformuj „ślimaka". Powtarzaj z pozostałymi płatami ciasta i farszem.
3. Ułóż spiralne bułeczki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i posmaruj resztą mieszanki olejowo-wodnej. Piecz około 20 minut, aż staną się złociste i chrupiące. Odstaw na chwilę do ostygnięcia i podawaj z jogurtem.

Składniki - Ilość osób:

= Kotányi Produkte

500 g	Ziemniaki
1 szt	Cebula
1 łyżka	Przyprawa do Ziemniaków klasyczna
300 g	Ciasto filo (płaty)
70 ml	Olej
70 ml	Woda