

Мини бёрек с картофелем

45–50 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите картофель и нарежьте мелкими кубиками. Мелко нарежьте лук. Разогрейте немного масла на сковороде и обжарьте лук до прозрачности, затем добавьте картофель и приправу для картофеля. Перемешайте и готовьте 7–10 минут, пока картофель не станет мягким и не приобретет золотистый оттенок.
2. Разогрейте духовку до 200°C. В небольшой миске смешайте масло и воду. Возьмите один лист размороженного теста, смажьте его смесью масла и воды, затем сложите пополам. Выложите 2 столовые ложки начинки на один край и сверните рулет спиралью, чтобы получилась «улитка».
3. Повторите то же самое с оставшимися листами и начинкой. Переложите бёреки на противень, застеленный пергаментной бумагой, и смажьте оставшейся смесью масла и воды. Выпекайте около 20 минут до золотистой хрустящей корочки. Подавать такую выпечку лучше всего с йогуртом или сметаной! Приятного аппетита!

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

500 г	Картофель
1 шт.	Лук
1 ст.л.	Приправа для картофеля
300 г	Тесто фило
70 мл	Растительное масло
70 мл	Вода