



Ингредиенты 6 Порции

🖊 = Kotányi Produkte

500 г Картофель

1 шт. Лук

✔ Приправа для 1 ст.л.

картофеля

300 г Тесто фило

70 мл Растительное масло

70 мл Вода



Мини бёрек с картофелем

Ō 45—50 Мин. ♀♀♀



Способ приготовления

- 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.
- 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».
- 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!