

Міні-бурек із картоплею

45–50 хв

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

500 г	Картоплі
1	Цибулина
1 пакет	Приправа до картоплі
300 г	Тіста філо
70 мл	Олії
70 мл	Води

Приготування

1. Очистити картоплю та нарізати її невеликими кубиками. Цибулю дрібно порізати. Розігріти трохи олії на сковороді та обсмажити цибулю до прозорості. Потім додати картоплю і приправу, перемішати та готувати 7–10 хвилин, поки картопля не стане м'якою.
2. Розігріти духовку до 200°C. У невеликій мисці змішати олію з водою. Візьміть один лист тіста філо, змастити сумішшю олії та води, потім скласти його навпіл. Вздовж одного краю викласти 2 столові ложки начинки та скрутити рулетом. Зробити із нього спіраль у формі «равлика». Повторити із рештою листів і начинки.
3. Викласти спіралі на деко, застелене пергаментом, і змастити залишком суміші олії та води. Випікати приблизно 20 хвилин, доки бурек не стане золотистим і хрустким. Перед подачею дати трохи охолонути. Подавати з йогуртом.