



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

Міні-бурек із картоплею

⌚ 45—50 хв



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.

