

koszyczki z ciasta fillo nadziewane warzywami i serem



Składniki

100 g - masło

1 szt. - ciasto filo

150 g - ser

1 szt. - bakłażan

1 szt. - papryka czerwona

Opis wykonania

przekąskę z ciasta filo z warzywami jest bardzo lekka pyszna efektowna.. Zapewne się domyślacie chodzi o kuchnię grecką.

Masło rozpuściłam w garnuszku. Na stolnicy rozłożyłam ciasto posmarowałam masłem zrobiłam koszyczki z ciasta fillo które upiekłam w piekarniku w temp 180stopni około 15 minut. Bakłażana pokroiłam w kosteczkę posypałam solą, odstawiłam na 30minut. następnie odcisnęłam sok.

Na oleju podsmażyłam bakłażana około 8 minut, dodałam pokrojoną paprykę, ser i tymianek dodałam sól i pieprz do smaku. Wszystko dokładnie wymieszałam.

Do koszyczków włożyłam farsz zrobiłam dekoracje z warzyw i sera .