



# Chrupiące trójkąty nadziewane kozim serem, miodem i lawendą

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- tymianek
- 4 płaty ciasta filo
- 4 kozie twarożki (każdy po ok. 100 g)
- 4 łyżeczki miodu
- lawenda spożywcza
- 2 łyżki orzechów piniowych

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Ciekawy smak to zasługa lawendy właśnie, w Polsce rzadko używanej jako przyprawa.
2. Jeśli nie uda ci się jej kupić – bywa tylko w specjalistycznych sklepach
3. z przyprawami – użyj rozmarynu lub jakichkolwiek ulubionych ziół.
4. Byle aromatycznych.
5. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Rozmrożony płat ciasta filo ułóż na
6. desce i rozetnij na cztery prostokąty. Złóż każdy prostokąt wzdłuż na pół
7. (powinny powstać długie paski ciasta o szerokości około 5 cm). Pokrój
8. każdy twarożek na 4 kawałki. Na węższym brzegu każdego paska ciasta
9. ułóż kawałek twarożku, polej odrobiną miodu, posyp tymiankiem, lawendą
10. i orzeszkami. Składaj pasek ciasta, tak aby powstał trójkąt z serem
11. w środku. Powtórz z pozostałymi składnikami.
12. Piecz około 10 minut lub dłużej, aż trójkąty będą rumiane.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)