



przepisy.pl

Serowe greckie krokieciki

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- starty ser żółty - 150 gramów
- ciasto filo - 1 opakowanie
- jajka - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- masło - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Twaróg rozgnieć widelcem i wymieszaj z jajkami, żółtym serem, posiekaną natką pietruszki i przyprawami. Zagnieć na jednolite, gładkie ciasto.
2. Arkusze ciasta filo pokrój w dość duże kwadraty, każdy wysmaruj z dwóch stron masłem, ułóż odrobinę nadzienia twarogowego i sklej w trójkąty.
3. Blache do pieczenia wysmaruj tłuszczem i ułóż na niej serowe krokieciki. Piecz przez ok. 20-25 minut w temperaturze 200 stopni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl