



przepisy.pl

Tiropitakia czyli greckie pierożki z serem

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ser feta - 250 gramów
- parmezan - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- ciasto filo - 500 gramów
- natka pietruszki - 3 łyżki
- stopione masło - 0.2 szklanek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Parmezan zetrzyj na grubych oczkach tarki i dokładnie wymieszaj z rozgniecioną fetą. Zagnieć z całymi, surowymi jajkami, dopraw do smaku.
2. Ciasto pokrój w paski wielkości 25 cm na 5cm i złóż razem.
3. Następnie pokrój je na kwadraty i każdy kawałek wysmaruj stopionym wcześniej masłem. Na każdy kwadracik nałóż odrobinę przygotowanej masy serowej i sklej w trójkąci.
4. Blaszkę nasmaruj tłuszczem i ułóż na niej serowe pierożki. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200-250 stopni przez ok. 15-20 minut. do uzyskania złotego koloru. Podawaj na gorąco.

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