

Ciasto filo z serem gorgonzola i gruszką



KASIA PICHCI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto filo z serem gorgonzola i gruszką

Ciasto:	4 płaty
gruszka	2 sztuki
salami	5 plastrów
ser gorgonzola	50 gramów
masło roztopione	100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gruszkę myjemy i kroimy w pół plastry.

Ciasto filo kroimy na 4 równe paski i odkładamy.

Każdy kawałek ciasta smarujemy masłem i układamy jeden na drugim (u mnie 4 warstwy).

Na górze układamy plasterki gruszki, ser i salami pokrojone w drobną kostkę w równych od siebie odstępach.

Następnie kroimy po skosie na 4-5 równych części.

Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i zapiekamy jakieś 10-15 minut w temperaturze 180 stopni. Dokładnie nie wiem, ile ciasto było w piecu, bo w międzyczasie robiłam coś innego.

Jak ciasto nabierze ładnego złoto-brązowego koloru jest gotowe.

SMACZNEGO