

## Ekspresowa przystawka z ciasta filo



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ciasto filo</b>	1 opakowanie
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>połudwica wieprzowa</b>	24 plasterki ( sopocka)
<b>oliwki nadziewane papryką</b>	12 szt
<b>ser mozzarella</b>	10 dag
<b>cebula czerwona</b>	0,5 szt
<b>papryka marynowana</b>	0,5 szt ( czerwona)
<b>papryka marynowana</b>	0,5 szt ( zielona)
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Formę na muffiny wyłożyć papilotkami. Ciasto wyjąć z papieru, pokroić na kwadraty o wymiarze 11/11 cm, delikatnie posmarować oliwą ( z opakowania 300 g ciasta filo wychodzi 24 koszyczki ).
- KROK 2 Ułożyć po 4 arkusze przesuwając o kilka stopni, oprószyć białym pieprzem.
- KROK 3 Włożyć do przygotowanych papilotek.
- KROK 4 Ułożyć po plasterku wędliny, kawałku papryki, sera mozzarella, oliwki i cebuli.
- KROK 5 Wstawić na około 5 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.