

ciasto filo z nadzieniem serowym



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

porcja gotowego ciasta filo

2 torebki cukru waniliowego

2 łyżki cukru pudru

jajko

olej do smażenia

twaróg 1 opakowanie (tłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser rozgniatamy widelcem w miseczce, dodając cukier wanilinowy i 1 łyżkę cukru pudru. Gotowe ciasto filo przygotowane według przepisu rozwałkowujemy cieńko, dzielimy na kwadraty, smarujemy roztopionym masłem, nakładamy nadzienie. Zwijamy ciasto w rulon lub kopertę i smarujemy z wierzchu roztrzepanym jajkiem. Smażymy na oleju na rumiany kolor i posypujemy cukrem pudrem.