



CIASTO FILO Z SALAMI I SEREM

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie Salami chips Sokolów
- 1 opakowanie gotowego ciasta filo
- 50 g roztopionego masła
- 100 g startej mozzarelli
- 1 czerwona cebula
- ½ żółtej papryki
- 100 g sera camembert
- 50 g sera pleśniowego

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę obrać i pokroić w piórka. Paprykę pociąć w paseczki. Naczynie żaroodporne posmarować roztopionym masłem i wyłożyć 2 arkuszami ciasta filo. Następnie posmarować je roztopionym masłem i wyłożyć na nie połowę startego sera mozzarella, czerwonej cebuli, żółtej papryki, sera camembert, sera pleśniowego i chipsów salami.
2. Wyłożyć kolejne 2 arkusze ciasta filo, dokładnie posmarować roztopionym masłem i dolożyć resztę dodatków. Rogi ciasta posmarować roztopionym masłem i dobrze połączyć. Całość wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 170 i piec przez 10-15 minut (do uzyskania złoto-brązowego koloru).