

Tapakset filotaikinasta

Rapea filotaikina saa seurakseen perinteistä juuresta ja herkullisiailmakuivattuja herkkuja sekä juustoja.



AINEKSET

Filotaikina-arkkeja (pakaste)
öljyä tai voisulaa

TÄYTE

1 rs (200 g) tuoreita herkkusieniä
1 sipuli pieneksi kuutioituna
1/2 rkl öljyä
200g porkkana- ja palsternakkakuutioita
2–3 rkl tuoretta basilikaa hienonnettuna
riippaus suolaa ja mustapippuria



TAPAS JA ANTIPASTI



4 HLÖ



15-30 MIN

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Aloita valmistamalla täytteet. Hauduta ensin voissa juureskuutiot ja sieniviipaleet, noin viisi minuuttia. Haudutuksen jälkeen mausta oman maun mukaan suolalla, pippurilla sekä basilikalla.
- 2** Sulata filotaikina noudattaen pakkauksen ohjeita. Filotaikinalevyt kuivuvat nopeasti, joten käsittele niitä yksi kerrallaan.
- 3** Levitä sulanut filotaikinalevy työpöydälle ja voitele se voisulalla. Leikkaa levystä veitsellä tai pizzaleikkurilla noin 12 x 12 cm:n neliöitä.
- 4** Nosta täytettä päälle ja rullaa kuin kaalikääryleitä. Voitele voilla ja paista 200 -asteisessa uunissa 5 -10 minuuttia, kunnes ”pötköt” saavat vähän väriä.
- 5** Lisäkkeenä voit käyttääilmakuivattuja kinkkuja, salamia sekä erilaisia juustoja.