



Tapas filotainast

Väherasvane ja krõbe filotainas koos traditsiooniliste juurviljade, hõrgutavate õhkkuivatatud delikatesside ja juustuga.



4 IN 15-30 MIN

filotainas (sügavkülmutatud)

õli või sulavõid

1 karp (200 g) värsked šampinjone

100 g külmutatud sibulakuubikuid

1/2 sl õli

200 g (kokku) porgandi- ja pastinaagikuubikuid

2–3 sl värsket basiilikut hakituna

pisut soola ja musta pipart

1. Alustage täidise valmistamisest. Hautage võis tükeldatud juurviljad ja seeneviilud, umbes viie minuti pärast maitsestage sobivalt soola, pipra ja basiilikuga.
2. Pärast hautamist sulatage filotainas, järgides pakendil esitatud juhiseid. Filotaina lehed kuivavad kiiresti, seepärast töödelge neid ühekaupa.
3. Laotage sulanud filotainaleht töölauale ja määrige see sulavõiga. Lõigake lehest noa või pitsalõikuriga $u\ 12 \times 12$ cm ruudud.
4. Tõstke peale täidis ja rullige kokku nagu kapsarullid. Määrige võiga ja küpsetage ahjus 200 kraadi juures 5–10 minutit, kuni rullid pisut pruunistuvad. Lisandiks võib serveerida õhkkuivatatud sinki, salaamit ning erinevaid juuste.