

inköpslistan.se

Av: Iréne

16 st

Övrigt, Smårätter, Vegetariska

BUFFÉ "MEZE"/ FETAFYLLDA CIGARRER*

Ingredienser

1 rulle filodeg
(eller 16 ark springrolls)
200 g fetaost *(smulad)*
2 krm svartpeppar
$^1/_2$ dl mynta *(hackad)*
2 tsk smör- & rapsolja

Gör så här

Fyllda cigarrer är ett måste på mezebordet. Man kan laga dem av olika typer av filodeg men även av spring roll deg som är enklare att använda. Du hittar den fryst i utländska butiker.

Sätt ugnen på 225°. Halvtina degen i en blöt handduk. Blanda ost, peppar och mynta.
Ta loss ett degark (12*12 cm) i taget och låt resten ligga kvar i handduken. Lägg på en sträng fyllning, vik in kortändarna och rulla ihop till en rulle. Pensla kanterna med vatten som ”klister”. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med smör-&rapsolja. Grädda i mitten av ugnen ca 10 min.