

Ostrullar på Filodeg

Ingredienser till 36 ostrullar

2 paket fetaost (à 150 g)

1/2 dl Matyoghurt

Ca: 1 msk Örtagårdskrydda

1 Rulle kyld Filodeg (250 g)

(Ca: 13 plattor i varje rulle)



Gör så här:

Gaffelmosa fetaosten och blanda med yoghurten.

Blanda i örtagårdskrydda

Fördela 36 högar av ostsmeten på bakplåtspapper (ca: 1 tsk per hög)

Lägg Filodegsplattorna mellan 2 fuktad handdukar

(Då torkar inte plattorna)

Jobba med en platta i taget,

så hålls dom andra fuktiga under handduken

Skär varje platta i 4 fyrkanter, ca 15 x 15 cm.

Det blir en liten bit över på varje platta, (lappa och skapa fyrkant)

Lägg ostkräm i en bit in från hörnet och rulla diagonalt

Vik in sidorna, rulla ihop.

badda med vatten för att limma ihop kanten på slutet

Friter eller Stek, tills dom fått färg runt om.

Låt svalna och servera.