



# TURECKIE RULONIKI Z SEREM ZNANE POD TRADYCYJNĄ NAZWĄ RULO BÖREK

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: ŁATWY

## ISKŁADNIKI NA SOS

- 2 duże okrągłe arkusze ciasta filo
- 2 jaja
- 5–6 łyżek jogurtu
- ¼ szklanki oliwy z oliwek
- 1–2 łyżki octu

## SKŁADNIKI NA NADZIE NIE

### SER:

- 200–250 g pokruszonego sera feta
- Pół pęczka drobno posiekanej pietruszki i kopru włoskiego
- 1 łyżeczka płatków czerwonej papryki
- Wymieszaj wszystko razem i ułóż na środku ciasta

### SZPINAK:

- 500 g drobno posiekanego szpinaku, umytego i natartego solą
- 100 g pokruszonego sera feta
- Sól, czarny pieprz i tymianek – według własnego uznania
- Wymieszaj wszystko razem i ułóż na środku ciasta

### MIĘSO I WARZYWA:

- 250 g mięsa mielonego
- 1 cebula średniej wielkości pokrojona w drobną kostkę
- 1 por średniej wielkości drobno posiekany
- 1 starta marchew średniej wielkości
- Smaż wszystkie składniki razem, dodając sól, pieprz i płatki czerwonej papryki według własnego uznania. Odstaw na chwilę do schłodzenia i ułóż na środku ciasta

### ZIEMNIANKI:

- 3 starte ziemniaki średniej wielkości
- 1 cebula średniej wielkości pokrojona w drobną kostkę
- Smaż obydwa składniki, dodając sól, pieprz i płatki czerwonej papryki według własnego uznania. Odstaw na chwilę do schłodzenia i ułóż na środku ciasta

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przetnij dwa okrągłe arkusze ciasta filo na pół.
2. Wymieszaj jajka, jogurt, oliwę z oliwek i ocet w misce, a następnie rozprowadź tak uzyskaną masę na czterech półkolistych arkuszach ciasta.
3. Przygotuj wybrane nadzienie i ułóż jedną czwartą wzdłuż prostej krawędzi ciasta, a następnie zawiń.
4. Nalej niewielką ilość oliwy z oliwek na patelnię, umieść zawinięte ciasto na środku i uformuj spiralę. Wykonaj te same czynności z trzema pozostałymi arkuszami ciasta, nadając im na patelni kształt spirali.
5. Rozprowadź sos wzdłuż ruloników. Umieść pokrywkę na patelni i smaż ciasto na najmniejszym ogniu, aż jego powierzchnia się zarumieni. Aby odwrócić ciasto, użyj płytkego talerza i usmaż drugą stronę. Danie można podawać, gdy obie strony uzyskają złocisto-brązowy kolor.