



Filo tešlos pyragėliai samosos su bulvių įdaru

Ingredientai

- 4 Filo tešlos (35x45 cm)
- 6 Šaukštai Sviesto
- 1 Puodelis Šviežių petražolių
- 6 Bulvių
- 1 Morkų
- 2 Šaukštai MAGGI prieskonių Persiladas
- 1 a.š Druskos
- 0.5 a.š Pipirų

Instrukcija

1. Filo tešlą atitirpinkite – palikite 1-2 val. kambario temperatūroje arba iš vakaro tešlą iš šaldiklio perkelkite į šaldytuvą.
2. Įdarui bulves ir morką išvirkite pasūdytame vandenyje, nusunkite, užberkite MAGGI prieskonius ir sutrinkite iki košės. Palikite įdarą atvėsti.
3. Du filo tešlos lapus patieskite ant stalo, patepkite sviestu ir užklokite po antrą lapą ant viršaus. Tada šiuos dvigubus lapus supjaustykite maždaug 5 cm pločio juostomis, ties viduriu jas perpjaukite skersai. Ant kiekvienos juostos krašto dėkite šaukštą įdaro ir suvyniokite kaip vyniojamos samosas – kad gautūsi trikampiai pyragėliai. Tą patį padarykite su likusiais dviem filo tešlos lapais.
4. Sudėkite pyragėlius ant kepimo popieriumi arba folija išklotos skardos ir kepkite 200 °C orkaitėje maždaug 15 min. (Arba samosas gruzdinkite aliejuje.)

115 Minutės

16 Vienetų

Angliavandeniai	5.8 g
Energija	66.53 kcal
Riebalai	4.65 g
Baltymai	0.96 g