



Foto: Ove Lindfors

Fetaostfyllda filocigarrer

Ingredienser 16 - 20 stycken

8-10 st	kyld filodeg, ark cirka 30 x 40 cm
1 dl	olivolja till pensling
400 g	fetaost
1 dl	färsk mynta, hackad nymald peppar

Tillagning

Fyllda, spröda rullar äts både i Mellanöstern, Nordafrika, Turkiet och Grekland. Det är lite pyssel att göra rullarna, men gör dem tidigare på dagen och grädda strax innan kalaset börjar.

1 Sätt ugnen på 225 grader. Blanda ost, mynta och peppar.

2 Täck filodegen med en fuktig kökshandduk så torkar den inte. Gör en rulle i taget: dela varje filoark på mitten och fördela fyllningen som en sträng längs ena kortsidan. Vik in långsidornas kanter och rulla ihop till rullar. Gör på samma sätt med resten av filoarken.

3 Lägg rullarna på en plåt med bakplåtspapper och pensla dem med olivolja. Hit går bra att förbereda.

4 Grädda rullarna i mitten av ugnen tills de är spröda och har vacker färg, 8–10 minuter.