



Fillonyytit

Aineet: 250 fillotaikinaa
50 g margariinia tai voita
noin 300 g peruna-purjo sekoitusta
1 tl oreganoa
1/4 tl suolaa

Valmistus: Sulata fillotaikina pakkauksen ohjeen mukaan. Sulata rasva. Ota fillotaikinapusta yksi levy ja voitele se rasvalla. Pane päälle toinen levy ja voitele se myös. Jaa levyt taikinapyörällä neliöiksi, joiden sivut ovat 13-15 cm. Pane neliöiden keskelle ruokalusikallinen jäistä peruna-purjo sekoitusta ja ripottele niiden päälle hieman suolaa ja oreganoa. Sulje neliöt nyyteiksi. Valmista samalla tavalla loput taikinasta. Peitä taikinalevyt huolellisesti ruoan valmistuksen aikana muovikelmulla kuivumisen estämiseksi. Paista nyyttejä 225- asteisessa uunissa noin 8 minuuttia. Tarjoa kuumina.

www.superkokki.com