



Juustokolmiot

- Aineet: Ainekset 28 kappaleen annokseen:
1/2 pakettia filo-taikinlevyjä
80 g voita taikinalevyjien ja uunipellin voiteluun
Täytteeseen:
20 g voita
1 rkl vehnäjauhoja
4 rkl maitoa
100 g kermaa
150 g fetajuustoa (lampaanjuustoa)
50 g raastettua graviéra-juustoa (tai gruyèreä tai emmentalia)
1/2 nippua tilliä
1/2 nippua persiljaa
vastajauhattua mustapippuria
raastettua muskottipähkinää
- Valmistus: Ota taikinalevyt kelmusta, taittele auki, peitä kostealla pyyhkeellä ja jätä vetäytymään vähäksi aikaa.
- Voitele suuri uunipelti voilla.
- Valmista täyte: Kuumenna 20 g voita kasarissa, ripottele jauhot vähän kerrallaan joukkoon, lisää maito ja kerma ja kuumenna kiehuvaan koko ajan sekoittaen, niin että syntyy sakea seos.
- Nosta pois liedeltä.
- Murennu fetajuusto haarukalla ja sekoita yhdessä muun juuston kanssa täytteseoksen joukkoon.
- Huuhto yrtit, ravista kuiviksi, hienonna lehdet ja sekoita täytteeseen. Mausta pippurilla ja ripauksella muskottipähkinää.
- Säädä uuni kuumentamaan 200 asteeseen.
- Sulata 80 g voita pienessä astiassa.
- Nosta päällekkäin kaksi filo-taikinalevyä ja leikkaa ne 7 x 20 cm:n suuruisiksi kaitaleiksi.
- Sivele voisulalla.
- Nosta kunkin kaitaleen toiseen päähän 1 pikkulusikallinen täytettä.
- Taittele kaitaleet siksakmaisesti pikkukolmioiksi: etene päästä päähän tehden noin 5 taitosta.
- Nosta kolmiot uunipellille ja voitele voisulalla.
- Paista uunin keskiosassa 10 - 15 min, kunnes ne ovat kullankeltaisia. Tarjoa mieluiten lämpiminä.