

Τα μπουρεκάκια είναι τέλειο ορεκτικό, το τέλειο μεζεδάκι για το τραπέζι μας. Συνοδεύουν το κρασί μας και το κυρίως γεύμα και αρέσουν σε όλους. Εύκολη συνταγή για πλούσια τυρένια γέμιση με τραγανό φύλλο κρούστας. Απολαύστε τα!

Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο φύλλο κρούστας

200 γρ. ανθότυρο

300 γρ. φέτα

50 γρ. κεφαλοτύρι τριμμένο

3 πρέζες ξερό δυόσμο

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1 αυγό

Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Μπουρεκάκια με τυρί

Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε το φύλλο κρούστας, όπως είναι από τη συσκευασία το ένα πάνω στο άλλο,-κατά μήκος σε 3 λωρίδες. Χρησιμοποιούμε διπλό φύλλο για κάθε μπουρεκάκι. Σκεπάζουμε με μια νωπή πετσέτα για να μην μας στεγνώσουν.

Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα τυριά, το αυγό, τον δυόσμο και το πιπέρι. Τοποθετούμε μια κουταλιά από το μίγμα στο κάτω μέρος της λωρίδας φύλλου, γυρίζουμε τις άκρες προς τα μέσα και ρολάρουμε το μπουρεκάκι. Αν βγαίνει πολύ χοντρό κόβουμε το ακριανό κομμάτι. Χρησιμοποιούμε ένα πινέλο με λίγο νερό για να κολλήσει το μπουρεκάκι στις άκρες. Συνεχίζουμε μέχρι να τελειώσουν τα φύλλα.-

Τηγανίζουμε σε ελαιόλαδο μέχρι να χρυσαφίσουν. Μπορούμε να τα πασπαλίσουμε και με μέλι και σουσάμι. Καλή όρεξη!

Μπουρεκάκια με τυρί

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε τα φύλλα κρούστας σε λωρίδες
- 2 Ανακατεύουμε σε μπολ τα τυριά με το δυόσμο, το αυγό και το πιπέρι.
- 3 Βάζουμε μία κουταλιά σε κάθε λωρίδα και τυλίγουμε σε μπουρεκάκια
- 4 Τηγανίζουμε σε ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά μέχρι να χρυσίσουν
- 5 Αν θέλουμε πασπαλίζουμε με μέλι και σουσάμι. Καλή όρεξη!