



ZAWIJASKI Z CIASTA FILO Z MOZZARELLĄ I POMIDORAMI

🕒 60 minut 🗨️ Trudny 🍴 Dania główne

Przepis przygotowany przez [yummy_fotografia_kulinarna](#)

Składniki

- 7 arkuszy ciasta filo
- 3 kulki mozzarelli
- 3 pomidory malinowe
- 1 opakowanie pesto Vegan Monini
- smakowa oliwa z oliwek extra vergine Monini Bazylija
- oregano do posypania zawijasków
- suszone pomidory do posypania zawijasków



Przygotowanie

Rozdziel arkusze. Każdy z nich posmaruj smacową oliwą extra vergine Monini Bazylija. Mozzarellę pokrój w paski, to samo zrób z pomidorami. Środek arkusza posmaruj pesto Vegan Monini. Na pasku o szerokości około 1,5–2 cm ułóż mozzarellę i pomidory. Arkusz zegnij na pół i zwiń w rulon. Jeden koniec rulonu zacznij związać w ślimaka. Tę samą czynność wykonaj ze wszystkimi siedzioma arkuszami ciasta filo. Gotowe zawijaski skrop smacową oliwą extra vergine Monini Bazylija. Posyp suszonym oregano i suszonymi pomidorami. Piekarnik rozgrzej do 200°C. Blachę posmaruj oliwą lub wyłóż papierem do pieczenia. Na blasze ułóż zawijaski i piecz je około 20 minut. Powinny się ładnie zarumienić.

Z miłości
do Oliwy