

STRUDLE Z CIASTA FILO

składniki na 2 strudle:

1 posiekana cebula

6 łyżek masła

1 duża dojrzała gruszka obrana, bez gniazda nasiennego, pokrojona w cienkie plasterki

$\frac{3}{4}$ szklanki startego parmezanu

$\frac{1}{4}$ szklanki startego cheddara

3 łyżeczki musztardy z całymi ziarenkami gorczycy

$\frac{1}{2}$ łyżeczki soli

4 rozmrożone płaty ciasta filo

Cebulę podsmażamy na brązowo na 2 łyżkach masła. Dodajemy plasterki gruszki, smażyjemy 3 minuty na małym ogniu, przekładamy do miski, lekko studzimy i mieszamy z serami, musztardą i solą. Topimy resztę masła, smarujemy płat ciasta, przykrywamy drugim płatem, ponownie smarujemy masłem i równo przykrywamy masą gruszkową, pozostawiając 2-3 cm wolnego brzegu z każdej strony. Brzegi ciasta zakładamy na gruszki, zwijamy całość w rulon i smarujemy po wierzchu masłem. Czynności powtarzamy, wykorzystując pozostałe dwa płaty ciasta, resztę masła i masy gruszkowej. Wkładamy do żaroodpornego naczynia. Rozgrzewamy piekarnik do 180°C, pieczemy strudle na złoty kolor (ok. 18 minut). Studzimy, po 5 minutach kroimy ukośnie w plastry.