

## Filo tešlos suktinukai su ančių kulšelių mėsa



### Gaminimas

1. Prieš gaminant "Filo" tešlą palaikykite kambario temperatūroje mažiausiai 3-4 valandas, kad ši pilnai atitirptų.
2. Keptuvėje įkaitinti migdolų pieną su prieskoniais ir sudėti gabaliukais pjaustytą mėsą. Mėsą pakepti apie 20min (per tą laiką nugaruos skystis), vis pamaišant.
3. Kitoje keptuvėje su šiek tiek aliejaus pakepti gabaliukais supjaustytą papriką.
4. Ant lygaus paviršiaus išvynioti tešlą. Viename tešlos kampe patepti tepamuuju sūriu (~1 a.š.). Dėti nuplautus špinatus, pakepintą mėsą ir apkeptas paprikas (~1 v.š.). Aliejumi papurkšti tešlos vidų. Atsargiai atskyrus tešlą nuo krūvos (lakštai ploni ir sudėti vienas ant kito) suvynioti suktinuką, vis papurškiant aliejumi.
5. Įkaitinti orkaitę iki 180C. Suktinukus sudėti ant kepimo skardos, patepti aliejumi ir kepti apie 15min, kol gražiai paruduos.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Rozinis avokadas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 pakelio	Filo tešlos
340 g	antienos kulšelių mėsos
125 g	tepamojo sūrio Philadelphia Light
100 g	špinatų
300 g	raudonųjų paprikų
300 ml	nesaldinto migdolų pieno
2 a.š.	Virtuvės geriausi prieskonių
kepimui	Purškiamo aliejaus