Savukalanyytit

Aineet:
2 fillotaikina-arkkia (pakaste)
1 rkl öljyä
Täyte:
2 dl keitettyä riisiä
4 rkl sulatettua pinaattia
2 dl perattua savukalaa
1/2 tl sitruunapippuria
1 muna
(ruohosipuli- tai tillisilppua)
(Sulkemiseen: 2 viipaletta amerikanpekonia)
Kuumenna uuni 175 asteeseen. Sekoita ja mausta täyte hyvin.

Valmistus: Ota leikkuulaudalle kaksi arkkia etukäteen sulatettua fillotaikinaa. Sulje loput taikinalevyt pakkaukseen ja vielä muovipussiin ja jätä jääkaappiin odottamaan seuraavaa käyttöä. Voitele toinen taikina-arkki nopeasti öljyllä ja käännä öljytty puoli toista arkkia vasten. Jaa arkit yhdessä leikaten neljään palaan. Irrota arkit toisistaan ja käännä ristisuuntiin, nosta neljännes täytteestä kunkin taikinaristikon keskelle ja sulje taikinapalat pusseiksi. Kierrä suuta hiukan

tai taivuta ympärille ohut suikale amerikanpekonia. Kypsennä nyyttejä leivinpaperilla pellillä uunin alaosassa noin 10 minuuttia tai kunnes pussinsuut ruskistuvat.

Aseta nyytit tarjolle alkupalalautasille ja koristele annokset salaattikasviksin. Tarjoa heti.

Vihje:

Voit käyttää nyyttien täytteenä myös pekonisilpussa haudutettua kiinankaalia ja sipulia, johon lisäät jäähtyneenä kuutioitua fetajuustoa, mustapippuria ja ripauksen chiliä.

Valmista nyytit kuten edellä.