

Balkan lamme "Strudel"

Ingredienser:

24 ark Filodej

500 g kogt/stegt lammekød i små tern (det kan fint være rester fra weekendens middag)

3 dl kogte hvide ris

400 g kogte kartofler i tern

4 hårdkogte æg, i kvarte

1 fed hvidløg, hakket

Saft og revet skal af 1 citron

2 spsk. hakket frisk persille

2 spsk. hakket friske mynteblade

150 g smuldret fetaost

½ dl olivenolie

1 kop bouillon

1 spsk. hakket frisk oregano

1/2 tsk stødt sort peber

1 æg, pisket

50 g smør, smeltet

En ildfast form, ca. 30 cm i diameter, pensles med smeltet smør. Det første stykke filodej lægges i bunden, pensles med smør, herefter lægges de næste 12 stykke filodej lagvis med ris, lammekød, kartoffel, hvidløg, kogte æg, citronsaft og citronskal samt persille og mynte. Det øverste lag består af fetaost hæld olivenolie og oksekød bouillon over, drys med oregano og peber, tilsæt til sidst det piskede æg. På toppen lægges de resterende 12 filodej plader, pensles let med smeltet smør. Bages 40 til 50 minutter ved 165 °C i forvarmet ovn. De sidste 10 minutter kan temperaturen evt. hæves til 175°. Lad den hvile 15 minutter og skær den i mindre stykker, serveres med salat.