

Φλογέρες με τρία τυριά λιαστές ντομάτες και μυρωδικά

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Υλικά

1 μεγάλο αβγό

3/4 φλ κεφαλοτύρι, τριμμένο

3/4 φλ κασέρι, τριμμένο

1/4 φλ φέτα, θρυμματισμένη

2 κ.σ. λιαστές ντομάτες σε ελαιόλαδο, στραγγισμένες, λεπτοκομμένες

2 κ.γ. φρέσκα φύλλα θυμάρι

1 κ.γ. φρέσκια μαντζουράνα, κομμένη

1/4 κ.γ. λευκό ή μαύρο πιπέρι, τριμμένο

1 πακέτο φύλλα κρούστας

160 γρ βούτυρο, λιωμένο, για άλειμμα

Διαδικασία

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 C.

Σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους χτυπάμε το αβγό, μέχρι να αφρατέψει.

Ρίχνουμε το κεφαλοτύρι, το κασέρι, τη φέτα, τις λιαστές ντομάτες, το θυμάρι, τη μαντζουράνα, το πιπέρι και ανακατεύουμε.

Καλύπτουμε το μπολ και βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να χρησιμοποιήσουμε τη γέμιση.

Ξεδιπλώνουμε τα φύλλα κρούστας στην επιφάνεια εργασίας και κόβουμε κάθετα και οριζόντια σε 4 κομμάτια, όλα τα φύλλα ταυτόχρονα.

Παίρνουμε 3 φύλλα το ένα επάνω στο άλλο και σκεπάζουμε τα υπόλοιπα, ώστε να μην ξεραθούν.

Με ένα πινέλο βουτυρώνουμε ελαφρά με το λιωμένο βούτυρο.

Βάζουμε 1 γεμάτη κ.σ. γέμιση στο τέλος κάθε λωρίδας, αφήνοντας 2,5 εκ. κενό από τα άκρα και γυρίζουμε το φύλλο, που περισσεύει αριστερά και δεξιά, προς τα μέσα και πάνω από τη γέμιση.

Διπλώνουμε ρολάροντας από τη μία γωνία μέχρι την άλλη, δημιουργώντας μία φλογέρα.

Αλείφουμε την άκρη του φύλλου με λίγο βούτυρο για να κολλήσει.

Βάζουμε στο ταψί, αφήνοντας λίγη απόσταση.

Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία με όλα τα φύλλα για να πάρουμε 15 φλογέρες.

Απλώνουμε βούτυρο πάνω στις φλογέρες, ψήνουμε για 20-25 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές.

Μεταφέρουμε τις φλογέρες μας σε μια πιατέλα και τις σερβίρουμε ζεστές.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr