**Chrupiący wędliniarski placek drwala**

**Kiedy za oknem coraz chłodniej, mamy większą ochotę na sycące i dające dużo energii jedzenie. Polecamy przepis na wspaniałą przekąskę, która może też pełnić funkcję pełnoprawnego obiadu. Jego podstawę stanowią aromatyczna szynka i kiełbasa, które idealnie komponują się z delikatnym ciastem filo.**

Choć jego nazwa pochodzi od greckiego słowa *„fillo*”, co znaczy „liść”, ciasto filo pochodzi z Turcji, gdzie było znane już w XIII w. Bywa mylone z ciastem francuskim, ale zarówno ich przygotowanie jak i składniki różnią się od siebie. W przeciwieństwie do ciasta francuskiego, które robi się na bazie masła, filo robi się z mąki, ciepłej wody i oliwy z oliwek. Jest więc mniej kaloryczne, a jego płaty są znacznie cieńsze. Składniki są ograniczone do minimum, ale już wykonanie jest dość skomplikowane. Po starannym wymieszaniu składników, formuje się kulę, którą następnie dzieli się na mniejsze i pozostawia w chłodnym miejscu na ok. 2 godziny. Kluczowy etap przychodzi potem. Trzeba bowiem ciasto rozwałkować, a następnie dłońmi rozciągać do momentu aż płat będzie cienki niczym pergamin. Każdy przygotowany w ten sposób kawałek ciasta, oprósza się skrobią ziemniaczaną i przykrywa (np. wilgotnym ręcznikiem), żeby nie wysechł. Ciasto powinno bowiem pozostać sprężyste. Jeśli ktoś nie ma wprawy lub czasu, aby samodzielnie przygotować ciasto, może wykorzystać w domowych wypiekach gotowe surowe plastry ciasta filo, które są dostępne w sklepach spożywczych.

**Na słodko czy wytrawnie?**

Najbardziej znanym deserem z ciasta filo jest baklava. Cienkie płaty są przełożone masą orzechową, polane obficie miodem lub syropem i posypane pistacjami. Jest to wyjątkowo słodka potrawa, ale miłośnicy bardziej wytrwanych smaków nie muszą czuć się zawiedzeni. Filo bowiem doskonale sprawdza się także w przekąskach z farszem mięsnym i warzywnym.

- Jeśli do delikatnego w smaku ciasta filo chcemy dodać mięso, warto wybierać wędliny o wyrazistym aromacie – podpowiada Anna Burak z firmy Dobrowolscy. – Polecam na przykład szynki z linii Tradycyjnie Wędzone, które przygotowywane są w tradycyjnych wędzarniach opalanych drewnem olchowym i wędzone nad żywym ogniem.

**Chrupiący wędliniarskiego placek drwala**

**Składniki na jedną blachę:**

- ok. 250 g Szynki z Wadowic Dobrowolscy

- ok. 250 g Kiełbasy podwawelskiej Dobrowolscy

- 1 opakowanie ciasta filo

- 4 jaja

- 1 mały brokuł

- 1 mały kalafior

- 5 małych marchewek

- 200 g sera mozzarella

- świeże zioła

- sezam

- 2 średnie czerwone cebule

- pieprz i sól

**Przygotowanie:**

Kalafior i brokuł myjemy i wycinamy kwiaty. Marchewki obieramy lub dokładnie myjemy. Wszystko wrzucamy do gotującej osolonej wody i gotujemy tak, by były *al dente*. Odcedzamy i odstawiamy na bok. Kroimy kiełbasę w plasterki, a następnie szynkę w małą kostkę i przesypujemy do miseczki. Rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Przygotowujemy dużą płaską blachę i wykładamy ją papierem do pieczenia. Rozbijamy jaja i oddzielamy żółtka. Białka roztrzepujemy tak, by miały jednolitą konsystencję.

Układamy na blasze cztery warstwy ciasta filo. Każdą warstwę ciasta smarujemy z wierzchu białkiem za pomocą pędzelka. Po ułożeniu 4 warstw ciasta kładziemy pierwszą warstwę wędlin, czyli kiełbasę i posypujemy ją drobno pokrojoną cebulą.

Następnie przykrywamy to trzema płatami ciasta filo, nie zapominając o pokryciu każdego z nich białkiem. Potem układamy równomiernie warzywa i posypujemy mozzarellą. Przykrywamy wszystko kolejnymi trzema warstwami ciasta filo. Rozkładamy równomiernie szynkę i rozsmarowujemy na niej żółtka rozmieszane do płynnej konsystencji. Pieprzymy i solimy do smaku.

Przykrywamy pozostałymi warstwami ciasta filo, które na koniec posypujemy sezamem.

Do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni wkładamy blachę z plackiem i pieczemy ok. 30 minut.

Smacznego!

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem   
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”.

[**www.dobrowolscy.pl**](http://www.dobrowolscy.pl/)