**Bałkańskie śniadanie z dodatkiem jajek**

***W kuchni bałkańskiej bardzo często wykorzystuje się ciasto filo i tworzy za jego pomocą delikatne przekąski, które można jeść o każdej porze dnia. Nasza propozycja na śniadanie to połączenie ciasta z farszem na bazie jajek.***

To cienkie ciasto warstwowe wytwarza się z mąki, wody i odrobiny oleju. Phyllo po grecku oznacza liść i właśnie z krajem na Półwyspie Bałkańskim kojarzony jest ten produkt, chociaż sposób jego przygotowania pochodzi z Turcji. Potrawy na bazie ciasta filo to podstawa kuchni bałkańskiej. Najczęściej tworzy się z nich właśnie koszyczki i nadziewa różnymi farszami –   
z mięsa, sera, warzyw czy jajek.

– Jajka są często używane do farszu, aby wzmocnić jego konsystencję, smaku i wartości odżywcze – mówi Tomasz Jokiel z Ferm Drobiu Jokiel. – Jajko stanowi doskonały składnik wiążący, pomagając zespolić pozostałe składniki i nadać farszowi spójność. Warto dostosować ilość jajka do własnych preferencji smakowych i oczekiwanego efektu.

**Chrupiące koszyczki bałkańskie w cieście filo**

Składniki (na 8 porcji):

- 5 jaj z Ferm Drobiu Jokiel

- 6 płatów ciasta filo

- 100 g śmietany 30 %

- 100 g sera mozzarella

- 300 g szynki wędzonej

- szczypior

- 50 g masła

- pieprz i sól

Sposób przygotowania:

Gotujemy 5 jaj na twardo, obieramy ze skorupki i kroimy w drobną kostkę. Rozgniatamy widelcem w miseczce. Szynkę kroimy w drobną kostkę i mieszamy z jajami. Dodajemy śmietanę i szczypior pokrojony w drobną kostkę i również mieszamy. Gotowy farsz odstawiamy na bok. Ciasto filo kroimy w kwadraty o wymiarach ok. 11 x 11 cm, smarujemy masłem z każdej strony, po czym układamy na blaszce do muffinek. W każdej foremce układamy 3 płaty ciasta filo - każdy z nich pod innym kątem. Potem nakładamy do nich farsz tak, by zrównać go z górnym poziomem foremki. Każdy koszyczek posypujemy mozzarellą przykrywając farsz. Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i pieczemy przez 20 minut. Po upieczeniu posypujemy z wierzchu szczypiorkiem.

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). www.fdjokiel.pl