



Gülgonca Aux Pommes De Terre

Patatesli Gülgonca



2 pâte à filo prêts
2 pommes de terre moyennes
1 tasse de fromage râpé
4 tranches de salami
4 cuillère à soupe d'huile végétale
3 cuillère à soupe de ketchup
½ cuillère à café de sel
1 cuillère à café de thym
½ cuillère à café de poivre noir

- # Placez la pâte sur la table, versez 2 cuillères à soupe d'huile végétale. Puis placez la deuxième pâte. Versez les 2 cuillères à soupe d'huile qui reste.
- # Rajoutez les pommes de terre râpés, puis du fromage râpé, du salami finement haché, du thym, du poivre noir et du sel. Versez du ketchup.
- # Faites un rouleau serré. Coupez du milieu pour gagner de la place, placez au réfrigérateur et laissez attendre 1/2 heure.
- # A la fin du temps, faites des tranches de largeur d'un doigt. Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Laissez cuire le pâté au four à 190 degrés jusqu'à la grillade. Servez chaud.

N-B; Si vous saupoudrez du sel directement sur les pommes de terre, du liquide apparaîtra sur les patates.