
Paszteciki ptysiowe z pieczarkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3253 razy.

1 szklanka wody,
8 dag margaryny,
20 dag (1 szklanka) mąki,
sól,
5 jaj

nadzienie:

40 dag pieczarek,
3 dag smalcu,
3 dag masła,
2 dag (1 łyżka) mąki,
1 szklanka śmietany,
sól, pieprz,
zielenina,
1 łyżka tartego sera żółtego

Zagotować wodę z tłuszczem i solą do smaku. Do wrzątku wsypywać mąkę i bardzo dokładnie wymieszać, aby rozetrzeć wszystkie grudki. Ogrzewać na ogniu mieszając, aż ciasto stanie się szkliste i będzie odstawać od brzegów naczynia. Gdy lekko przestygnie, wbijać po jednym jajku i ucierać pałką lub drewnianą łyżką. Porcję ciasta wielkości niewielkiego jabłka (około 20 porcji) kłaść łyżką lub szprycą na wysmarowaną tłuszczem blachę. Zachować dość duże odstępy ponieważ ptysie bardzo zwiększają swoją objętość. Wstawić do gorącego piekarnika. Przez pierwsze 15 min nie zaglądać do piekarnika, ponieważ ciasto może opaść. Piec około 30 min. Wyjąć, gdy ciasto jest złociste i suche. Przygotować pieczarki: umyć, pokroić w paski, podsmażyć na tłuszczu. codziennie przyrządzić jasną zasmażkę z masła i mąki. Rozprowadzić ją śmietaną, połączyć z pieczarkami, zagotować i przyprawić do smaku. Przesudzone grzyby w sosie wymieszać ze startym serem. Przed samym podaniem skroić wierzch każdego ptysia, nałożyć farsz, przykryć i zapiec w gorącym piekarniku. Paszteciki można również sporządzić z innym farszem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>