
Groszek ptysiowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1933 razy.

Szybki przepis na groszek ptysiowy:

225 ml wody (3/4 szklanki lub 1 cup)

115 g masła (1 stick - 4oz)

125 g maki (3/4 szklanki lub 1 cup)

4 jajka

szczypta soli

Nagrzac piec do 200C/400F.

Wode, sol, i maslo doprowadzic do wrzenia w srednim garnku. Wsypac cala make jednym ruchem, zdjac z ognia, i drewniana lyzka wyrabiac, az polaczone.

Dodawac po jednym jajku, porzadnie wyrabiajac, az sie kluchy polacza.

Po ostatnim jajku wyrabiac troszke dluzej, az masa bedzie gladka.

Przelozyc do mocnego worka plastikowego, obciac rozek, wyciskac kulki ciasta na blache wielkosci malego orzecha laskowego.

Piec w nagrzanym piekarniku az zlote, okolo 8-10 minut.

Po ostudzeniu przechowywac w szczelnych pojemnikach, wstawic do pieca na pare minut do odswiezenia przed podaniem.

Do ciasta na groszek ptysiowy mozna dodac szczypte pieprzu cayenne, szczegolnie, gdy groszek jest uzywany do mdlych zup, lub szczypte curry dla ciekawosci smakowej.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)