
Groszek ptysiowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1901 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 masło doprowadzić do wrzenia w średnim garnku. Wsypać całą mąkę jednym ruchem, zdjąć z ognia, i drewniana łyżka wyrabiać, aż połączone.

Dodawac po jednym jajku, porządnie wyrabiając, aż się kluchy połączą.

Po ostatnim jajku wyrabiać trochę dłużej, aż masa będzie gładka.

Przełożyć do mocnego worka plastikowego, obciąć rózkę, wyciskac kulki ciasta na blachę wielkości małego orzecha laskowego.

Piec w nagrzanym piekarniku aż złote, około 8-10 minut.

Po ostudzeniu przechowywać w szczelnych pojemnikach, wstawić do pieca na parę minut do odświeżenia przed podaniem.

Do ciasta na groszek ptysiowy można dodać szczyptę pieprzu cayenne, szczególnie, gdy groszek jest używany do mdłych zup, lub szczyptę curry dla ciekawości smakowej.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)