
Ptysie nadziewane roquefortem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1914 razy.

50 szt. Czas przygotow. 50 min.

Ciasto:

125 ml wody,

60 g masła,

3 jaja,

125 g maki,

sol,

1 rozmacone jajo do smarowania ptysiow.

Nadzienie:

200 g sera roquefort,

200 g smietanki kremowki,

40 g luskanych orzechow wloskich,

3 lyzki bialego wytrawnego wina,

1 lyzeczka tymianku.

1. Wode zagotowac razem z maslem i sola. Dodawac make porcjami, stale mieszajac, poki ciasto nie zacznie odstawac od garnka, przelozyc do miski. Wbijac

kolejno jaja, stale mieszajac, poki ciasto nie zacznie lsnic.

2. Ciasto przelozyc do plociennej wyciskarki. Na przetarta natluszczonym papierem blache wyciskac kulki ciasta wielkosci orzecha wloskiego. Zachowac

dosc duze odstepy, poniewaz podczas pieczenia ciasto powieksza swoja objetosc przynajmniej 2 razy. Posmarowac rozmaconym jajem. Piec 20 min w piekarniku rozgrzanym do temp. 240°C, pamietajac o tym, by nie otwierac piekarnika

do czasu zrumienienia ciasta. Po upieczeniu gorace ptysie przeciac w poprzek

ostrym nozem. Ochlodzic.

3. Ser zmielony w maszynce do miesa utrzec z maslem na jednolita mase. Polaczyc

delikatnie z ubita na pianie smietana i drobno posiekanymi orzechami. Dodac

biale wino i tymianek. Masa nadziac przekrojone ptysie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 72.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)