
Ptysie nadziewane krabami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1925 razy.

50 szt. Czas przygotow. 50 min.

Ciasto:

125 ml wody,

60 g masła,

3 jaja,

125 g maki,

sol,

1 rozmacone jajko do smarowania ptysiow.

Nadzienie:

450 g krabow,

2 łyżeczki keczupu,

1 łyżka majonezu,

1 łyżeczka soku z cytryny,

1 łyżka koniaku,

1 łyżeczka cukru, sol, pieprz.

1. Wode zagotowac razem z masłem 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 porcje ciasta w ksztalcie eklerki dlugosci 4 cm i szerokosci 1,5 cm. Zachowywac dosc duze odstepy, poniewaz podczas pieczenia ciasto powiekszy swoja objetosc przynajmniej 2 razy. Porcje ciasta posmarowac

rozmaconym jajem. Piec 20 min w piekarniku rozgrzanym do temp. 240żC, pamietajac o tym, by nie otwierac piekarnika do czasu zrumienienia ciasta. Po

upieczeniu gorace ptysie przeciac w poprzek ostrym nozem. Ochlodzic.

3. Kraby dokladnie osaczyc, oczyszcic z twardych czesci, posiekac. Dodac keczup,

majonez, sok z cytryny, koniak, cukier. Wymieszac. Dopravic do smaku sola i

pieprzem. Farszem napelnic przekrojone ptysie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 68.

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