

---

# Ptysie nadziewane tunczykiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2341 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:

300 g tunczyka w sosie własnym,

2 male cebule,

2 łyżki majonezu,

2 łyżeczki soku z cytryny,

1 łyżeczka koniaku,

1/2 łyżeczki tabasco,

sol, pieprz, cukier.

1. Wode zagotowac razem z masłem i solą. Dodawac make porcjami, stale mieszajac, dopoki 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 trojkata o boku dlugosci 2-3

cm. Zachowywac dosc duze odstepy, poniewaz podczas pieczenia ciasto powieksza 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. Tunczyka dokladnie osaczyc, przetrzec przez sito, wymieszac z majonezem na

gladka mase. Doprawic do smaku sokiem z cytryny, solą, cukrem i pieprzem.

Cebule obrac, pokroic cienko na plasterki, wybrac te, ktore maja srednice

mniej sza niz wielkosc ptysia, reszcie odrzucic. Na spod przekrojonego ptysia

polozyc warstwe masy z tunczyka, na to plasterek cebuli i nastepna warstwe

masy. Przykryc wierzchnia polowki ptysia.

---

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 70.

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