
Serowe ptysie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3245 razy.

porcja - 60 kcal

przygotowanie - 35 minut

pieczenie - 20 minut

dla 4 osób

ciasto

20 dag mąki,

4 jajka,

60 dag masła,

sól

nadzienie

60 dag białego sera,

1/2 łyżeczki soli,

szczypta białego pieprzu,

szczypta soli selerowej,

kieliszek sherry,

łyżeczka pasty paprykowej

1/4 l wody zagotować z masłem i solą. Mąkę wsypać do garnka z wrzątkiem. Mieszać , aż ciasto zacznie odstawać od dna garnka. Przełożyć do miski, gdy nieco ostygnie - wbijać po jednym jajku. Wymieszać .

Z masy formować ptysie i układać na blasze. Piec ok. 20 minut w temperaturze 230 stopni. Jeszcze ciepłe przekroić .

Ser utrzeć z solą, pieprzem i solą selerową, podzielić na dwie porcje. Jedną doprawić sherry, drugą - pastą paprykową. Masą wypełnić dolne połówki ptysiów, przykryć górnymi połówkami.

"Claudia"