
Groszek ptysiowy

Dodano: 2000-07-25 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2036 razy.

Groszek ptysiowy to malutkie kulki zrobione z ciasta ptysiewego - w konsumpcji troszke twardszego i bardziej chrupkiego niz duze ptysie z bita smietana.

Nie ma szczegolnego smaku - ot po prostu ciasto, lekko slonawe.

Dodaje sie go do zup przecieranych , czyli kremow. Klasyczne zestawienie to zupa-krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiewym, zupa-krem z porow, selerow, marchewki itd.

Wlasciwie moze byc stosowany wymiennie z grzankami, ale jest o wiele smaczniejszy i bardziej elegancki.

Mozna go zrobic samemu w domu - wystarczy wyciskac szpryca z ciasta ptysiewego na nasmarowana blache malenkie kuleczki. Malenkie - bo bardzo rosnie ! Piec w wysokiej tempreaturze ok. 200 stopni. Raczej nie dogladac podczas pieczenia.

Aha ! Piecze sie bardzo krotko.

Sluze przepisem !

Mozna tez kupic groszek ptysiowy w sklepie - stoiska z pieczywem lub makaronem, maka itd.

Polecam i serdecznie pozdrawiam

Beata Kozlowska

From: "betka" <beatakoz@friko6.onet.pl>