

Ptysie na słono



KASIA PICHCI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ptysie:

mąka	1 szklanka
woda	250 mililitrów
margaryna	90 gramów
sól	1 łyżeczka
cukier	0.5 łyżeczki
jajka	4 sztuki

Na farsz:

pieczarki	0.5 kg
papryka czerwona	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
cebula	1 sztuka
natka pietruszki	3 cm
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto na ptysie:

W rondelku zagotuj wodę, sól, cukier i margarynę. Zmniejsz ogień i wsyp mąkę; całość mieszaj dokładnie drewnianą łyżką, aż do powstania gładkiego ciasta.

Gdy ciasto zacznie odchodzić od ścianek garnka i zrobi się ładna kulka, odstaw do ostygnięcia.

Do zimnego lub letniego ciasta wbijaj jajka pojedynczo. Tak przygotowane ciasto przełóż do rękawa cukierniczego i na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia formujemy ptysie (u mnie takie mini ptysie na raz).

Pieczemy w nagrzanym do 190 stopni piekarniku przez około 25 minut.

Gdy nabiorą ładnego koloru wyjmujemy z piekarnika i odkładamy do wystudzenia na około 2 godziny.

Farsz:

Pieczarki myjemy i osuszamy.

Paprykę pieczarki cebulę oraz czosnek kroimy w drobną kostkę.

Na rozgrzany tłuszcz dodajemy najpierw cebulę z czosnkiem a następnie gdy cebula się zeszkli pieczarki oraz paprykę. Doprawiamy do smaku i smażymy do momentu aż woda odparuje, a warzywa będą miękkie. Ściągamy patelnię z ognia i gdy farsz lekko przestygnie dodajemy posiekaną pietruszkę.

Tak przygotowanym farszem nadziewamy nasze ptysie.

SMACZNEGO