Ziemniaczane bezy

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg ugotowanych ziemniaków (najlepiej ugotować je dzień wcześniej)	
1/2 szklanki kwaśnej śmietany 18%	
masło	2 łyżki
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
Czosnek suszony Prymat	
jajko	3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki przeciskamy przez praskę lub mielimy. Masło, żółtka, śmietanę i ser ucieramy w miseczce, ale można również zrobić to mikserem. Dodajemy ziemniaki, sól i pieprz, dobrze ucieramy (też mikserem). Białka ubijamy na sztywną pianę i mieszamy łyżką z masą ziemniaczaną.

Powstałe puree przekładamy do szprycy i wyciskamy niewielkie rozetki na natłuszczoną lub wyłożoną papierem do pieczenia blachę. Rozetki mogą być blisko siebie, ponieważ nie rosną podczas pieczenia.
Wszystkie bezy pieczemy w 220 st.C przez około 10 minut. Musimy pamiętać, aby podawać je ciepłe, ponieważ najlepsze są zaraz po upieczeniu.

Bezy nie dosc ze wyglądają przecudnie, to sa pyszne, na zewnatrz lekko chrupiace a w srodku miękkie jak purre, ogolnie nie przepadam za ziemniakami zadko w domu je jadamy ale taka wersja bardzo nam odpowiada.