Pieczarkowe ptysie

SANDRA9

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	125 ml
mleko	1 łyżka
woda	125 ml
masło	100 gram
sól	1 szczypta
cukier puder	1 łyżka
mąka	150 gram
jajko	2 sztuki
żółtko jajek	1 sztuka
ser cheddar	120 gram
pieprz	1 szczypta
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1 szczypta
masło	60 gram
pieczarki	500 gram
cebula	40 gram
jogurt naturalny	150 ml
natka pietruszki	2 łyżki
sól do smaku	1 szczypta
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto ptysiowe:

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C i wyłóż blachę papierem do pieczenia. W sumie wyjdą dwie blachy, ale piecz je po kolei.

2. Aby przygotować ciasto na ptysie w rondelku wymieszaj 125 ml mleka z wodą, masłem, solą i cukrem pudrem.

3. Podgrzewaj na wolnym ogniu, aż doprowadzisz masę do wrzenia.

4. Po zagotowaniu natychmiast zdejmij z ognia i wsyp mąkę i zamieszaj drewnianą łyżką, aż ciasto będzie miękkie.

5. Ponownie połóż rondel na kuchence i podgrzewaj na średnim ogniu jeszcze przez minutę ciągle mieszając.

6. Przełóż masę do miski i wbijaj kolejno po jednym jajku. Nie przestawaj mieszać drewnianą łyżą.

7. Teraz dodaj pieprz kajeński, gałkę muszkatołową i ¾ sera.

8. Kiedy masą będzie dobrze połączona, gładka i błyszcząca, przełóż do rękawa cukierniczego z końcówką o średnicy 1 cm i zacznij wyciskać ptysie na blasze do pieczenia. Pamiętaj, aby zostawić około 3 cm pomiędzy każdym ptysiem, gdyż ciasto sporo urośnie.

9. Teraz wymieszaj żółtko z 1 łyżka mleka i posmaruj tym mixem ptysie.

10. Posyp ptysie serem.

11. Piecz 20 minut, aż ptysie będą suche i chrupkie na zewnątrz oraz miękkie w środku.

12. Upieczone ptysie odłóż na kratkę do ostudzenia.

Farsz:

1. Rozpuść masło na patelni, dodaj pieczarki i smaż na średnim ogniu. Pamiętaj, aby czasami przemieszać grzyby, aby nie przywarły do patelni. Smaż, aż większość wody z ich odparuje.

2. Dodaj drobno posiekane szalotki. Smaż kolejne 2 minuty.

3. Dodaj jogurt naturalny i smaż kolejne 5 minut.

4. Pieczarki dopraw posiekaną natką pietruszki, pieprzem i solą oraz dodaj ser i wszystko dokładnie wymieszaj.

Ptysie:

1. Napełnić ptysie możesz na dwa sposoby.

2. Przy użyciu noża wytnij mały otwór w dnie ptysia i napełnij go farszem.

3. Możesz również użyć rękawa cukierniczego z końcówką do faszerowania pączków.

4. Najlepiej od razu podawaj, ale równie dobrze smakują na zimno.