Ptysie Eli z łososiem

ELI_555

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	1 szklanka
margaryna	1/2 kostki
mąka pszenna	1 szklanka
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
jajko	4 sztuki
sersk krenowy Almette	2 sztuki
kwasna gęsta śmietana	4 łyżki
chrzan ze słoika	3 łyżki
koperek	1 pęczek
szczypiorek	1/2 pęczka
sól	do smaku
łosoś wędzony	40 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę wlać do rondla,dodać margarynę i zagotować.Mąkę razem z proszkiem do pieczenia przesiać.Do wrzącej wody z margaryna wsypywać mąkę,ciągle mieszając,aż ciasto zacznie odchodzić od ścianek rondla.Zdjąć rondel z ognia i mieszając przestudzić ciasto,żeby nie było wrzące.Do ciepłego ciasta wbić jajko i ucierać aż połączy się z ciastem.Po kolei wbijać następne jajka.Na blachy do pieczenia położyć pergamin i szprycą do ciasta wyciskać okrągłe stożki.Piec w piekarniku w temperaturze 170 stopni przez 30-35 minut,aż się zrumienią.Koperek(odłożyć do dekoracji tyle małych gałązek ile jest ptysi) i szczypiorek posiekać.Z łososia odłożyć do dekoracji tyle cienkich pasków ile jest ptysi.Resztę łososia pokroić w drobną kostkę.Serek,śmietanę,chrzan,sól,pieprz utrzeć na puszystą masę.Dodać koperek,szczypiorek,łososia i wymieszać.Ptysie przekroić i na dolne części nałożyć masę serowo-łososiową.Każdego ptysia ozdobić paskiem łososia,gałązką koperku i przykryć górną częścią.Smacznego!