

## Ptysie Eli z łososiem



**ELI\_555**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę wlać do rondla, dodać margarynę i zagotować. Mąkę razem z proszkiem do pieczenia przesiać. Do wrzącej wody z margaryną 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!