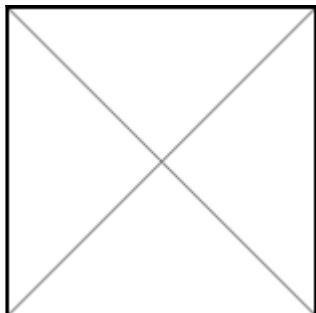




Tekst i zdjęcie: **alienka** - Kuchcik (195)

Gniazdka z mięsem

Ptysie z nadzieniem mięsnym

Składniki:

- masło, 1 szt.
- mąka , 1.5 szkl.
- jajka, 8 szt.
- proszek do pieczenia, 1.5 łyżecz.
- sól, 0 uncja
- mielone mięso, 50 dag
- cebula, 1 szt.
- papryka konserwowa, 3 szt.
- czosnek, 1 szt.
- kukurydza w puszcze, 0.5 szt.
- pieprz, 0 uncja

Sposób przygotowania:

Zagotować 1 i 1/2 szkl wody z masłem i szczyptą soli. Zmniejszyć ogień, wsypać mąkę z proszkiem, ucierać, aż zacznie odchodzić od brzegów. Przestudzić. Ucierając wbijać po 1 jajku. Nabierać łyżką i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 25 min w 220'C. Wyjąć po przestudzeniu. Na patelni podsmażyć mięso, dodać cebulę, ząbek czosnku i paprykę. Dusić 15 min, przyprawić, wymieszać z kukurydzą. Ptysie przekroić na pół, napęlić farszem.

