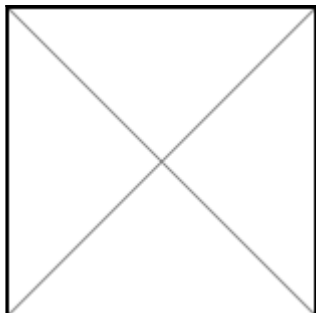




Tekst i zdjęcie: **Scalloops** - Szef Kuchni (1460)

Ptysie ze śmietanką kremową

Podawać natychmiast po napełnieniu śmietaną.

Składniki:

- masło, 1 dag
- cukier waniliowy, 2 dag
- cukier puder, 2 dag
- śmietana, 1 szkl.
- jajka, 5 szt.
- mąka , 12 dag
- tłuszcz, 6 dag
- woda, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę z tłuszczem i szczyptą soli w litrowym rondelku. Wsypać mąkę, odstawić, rozbijać grudki mąki ucierając ciasto na wolnym ogniu płaską, drewnianą łyżką. Gdy ciasto jest dostatecznie rozklejone i staje się już przejrzyste i gęste, przełożyć je do miski, do gorącego ciasta dodawać po 1 jajku, ucierając przez 20 minut, ciasto pozostawić do skrzepnięcia. Posmarować blachę. Nabierać ciasto łyżką lub szprycą wyciskać kule na wysmarowaną blachę, w pewnej odległości od siebie, piec w bardzo gorącym piekarniku, nie uchylając z początku drzwiczek pieca. Gdy ptysie są twarde i suche, wyjąć, jeżeli ptysie rumienią się za szybko, przykryć je w porę papierem, aby się nie przypaliły, po upieczeniu ptysie przekręcać. Ubić śmietanę, wymieszać z cukrem i wanilią. Ostudzone ptysie napełnić ubitą śmietaną, posypać grubo cukrem i wanilią, ułożyć na szklanym półmisku.

