

# Ptysie z nadzieniem

Świąteczny przepis na ptysie. W naszym niestandardowym przepisie proponujemy nadzienie z... krabów i sosu worcester. Czas zaskoczyć rodzinę!

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

50 minut

## LICZBA PORCJI:

48

---

## SKŁADNIKI:

1 szklanka wody  
100 g masła  
1/2 łyżeczki soli  
125 g mąki  
4 jajka

## Nadzienie

250 g serka śmietankowego  
1/4 szklanki majonezu  
175 g mięsa krabów z puszki  
60 g sera żółtego, tartego  
1 łyżka szczypiorku, posiekanego  
1 łyżeczka soli czosnkowej

1 łyżeczka sosu worcester

1/4 łyżeczki pieprzu

### **PRZYGOTOWANIE:**

1) Zagotować w rondlu wodę z masłem i solą. Dodać mąkę i mieszać, aż powstanie miękka kula. Zdjąć z ognia. Odstawić na 5 minut.

2) Wbijać jajka. Ucierać, aż ciasto będzie gładkie.

3) Nakładać po łyżeczce ciasta na nasmarowaną blachę, w odstępach 5 cm. Piec 30 minut w temperaturze 200°C. Przełożyć na metalową kratkę. Natychmiast nakroić, żeby uszła z nich para.

4) Przekroić ptysie, zdjęć wierzchy, spody wydrążyć.

5) W salaterce utrzeć na gładko serek śmietankowy z majonezem. Dodać pozostałe składniki. Na pełnić ptysie i przykryć wierzchami.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

3 ptysie zawierają 195 kcal, 16 g tłuszczów (w tym 8 g NKT), 98 mg cholesterolu, 369 mg sodu, 7 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 7 g białka