

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