



Składniki - Ilość osób:

♦ = Kotányi Produkty

Ciasto ptysiowe

250 ml	Woda
50 g	Masło
150 g	Mąka pszenna
3 szt.	Jajka
1 szczypta	♦ Sól Morska jodowana
2 łyżeczki	♦ Zioła Toskańskie mieszanka przypraw

Nadzienie z białego sera

6 łyżek	Biały ser śmietanowy
1 łyżka	Olej chili
1 szczypta	♦ Sól Morska jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 łyżka	♦ Zioła Prowansalskie mieszanka przypraw

Pikantne ptysie z kremem

🕒 — Min

Przygotowanie

- 1 Wymieszaj biały ser śmietanowy z ziołami i olejem. Odstaw w chłodnym miejscu.
- 2 Zagotuj wodę, dodaj masło i sól.
- 3 Mieszając, dodaj mąkę i zioła toskańskie.
- 4 Gdy ciasto ostygnie, wbij jajka i powoli wymieszaj.
- 5 Rozgrzej piekarnik do temperatury 220 °C.
- 6 Ciasto umieść w rękawie do wyciskania.
- 7 Wyciskaj małe ptysie na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
- 8 Piecz w piekarniku w temperaturze 200 °C przez 20 minut.
- 9 Ostudzone ptysie przekrój na pół.
- 10 Na jedną połówkę nałóż łyżeczką masę serową i przykryj drugą połówką.

