

# 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.

## Składniki - Ilość osób:

= Kotányi Produkte

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 |