

Groszek ptysiowy



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 5 osób

Stopień trudności: 5/10/10

Składniki:

- woda - 90 ml
- masło - 30 g
- mąka - 70 g
- jajko - 2 szt.
- sól - Szczypta
- przyprawy

Opis przygotowania:

W garnuszku zagotować wodę z masłem. Dodać mąkę. Mieszać na średnim płomieniu do momentu, kiedy ciasto zacznie odchodzić od ścianek naczynia. Odstawić z płomienia. Wbić po jednym jajku i miksować do uzyskania jednolitej masy. Na sam koniec dodać sól, przyprawy do smaku i chwilę zmiksować, aby wszystko połączyło się. Ciasto nałożyć do szprycy z okrągłą końcówką (taką, którą można np. napisać coś kremem). Na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia wysyskać małe kulki o średnicy 1-1,5 cm. Rozgrzać piekarnik do 220* C. Piec 13-17 min. do momentu, kiedy groszki się zarumienią i będą łatwo odchodziły od papieru do pieczenia. Gotowe podawać z zupami krem. Nadmiar można zamrozić i na bieżąco wyciągać.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!