

Ziołowe ptysie z kurkami

Przepis dodany przez użytkownika avril

danie dla smakoszy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ptysie: pęczek natki -
- 4 jajka -
- 5 dag smalcu -
- 17 dag mąki -
- sól -
- farsz: 20 kurek -
- 30 dag szynki -
- cebula -
- 5 dag masła -
- 4 dag mąki -
- szklanka mleka -
- 25 ml śmietany kremówki -
- sól, biały pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Przygotować ciasto ptysiowe: zagotować szklanę wody z 1/4 łyżeczki soli i smalcem. Zdjąć z ognia, wsypać mąkę, ucierać, aż powstanie jednolite ciasto. Kolejno wbijać jajka, mieszać, aż masa będzie lśniąca. Wymieszać z posiekaną natką. Ciasto nakładać na blachę, upiec ptysie w temperaturze 200°C (30 minut).
- 2.** Przygotować farsz: na łyżce masła usmażyć grzyby i posiekaną cebulę, przyprawić. Zasmażyć resztę masła z mąką, wlać mleko i śmietanę. Wrzucić pokrojoną szynkę i kurki, podgrzewać jeszcze przez chwilę. Ptrysie przekroić, nafaszerować i od razu podawać.