

Ciasteczka pikantne



Autor: **smaczego**
Przepisów: **791** Ocena: **22231**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 15 dag masła
- 15 dag mąki
- 4 jajka
- puszka tuńczyka
- łyżka majonezu
- 5 dag marynowanej papryki
- 10 dag szynki
- 10 dag goudy
- 2 łyżki śmietany
- pieprz
- 3 jajka na twardo
- 2 łyżki majonezu
- chili
- łyżka koncentratu pomidorowego

Sposób przygotowania:

- 1 Zagotować w rondlu 3/4 szklanki wody z 5 dag masła. Wsypać mąkę, dokładnie wymieszać. Gotować, aż zacznie odchodzić od dna rondla. Zdjąć z ognia, wbijać kolejne jajka, dokładnie wymieszać. Gorące ciasto przełożyć do szprycy z końcówką w kształcie gwiazdki. Blachę wyłożyć pergaminem, wyciskać na nią paski i okrągłe ciasteczka. Posmarować wymieszanym jajem. Piec około 30 minut w temperaturze 170oC. Przygotować nadzienia: niektóre składniki drobno pokroić, tuńczyka odcedzić z zalewy, rozdrobnić. Wymieszać składniki na poszczególne nadzienia, wypełnić nimi przecięte na pół ciastka.

Twoje notatki do przepisu: