

# Przepis na ptysie z łososiem



Autor: **Swiat\_i\_ludzie**  
Przepisów: **1545** Ocena: **13227**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 szklanka mąki
- 12 i 1 dag masła
- 4 jajka
- 20 dag twarogu
- 100 ml śmietanki kremówki 30 proc
- 15 dag wędzonego łososa
- sól
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 W rondelku zagotuj 250 ml wody z masłem. Gdy zacznie wrzeć wsyp mąkę i energicznie mieszaj ciasto, by się nie przypaliło (powinno mieć szklisty wygląd i odchodzić od ścianek garnka).
- 2 Gdy wystygnie dodaj jajka i zmiksuj. Przełóż do rękawa cukierniczego. Na blaszkę wyciskaj okrągłe porcje ciasta, zachowując między nimi odstępy.
- 3 Piecz w temp. 200°C przez 20-30 minut.
- 4 Ubitą śmietankę wymieszaj z twarogiem. Dopraw solą oraz pieprzem.
- 5 Pysie przekrój wzdłuż. Każdą połówkę posmaruj masą serową i ułóż kawałki łososa.
- 6 70 minut
- 7 Sztuka: 120 kilokalorii

Źródło: Świat i Ludzie

## Twoje notatki do przepisu: