

Wytrawne ptysie faszerowane kaszą gryczaną, pieczonym kurczakiem i burakami



Składniki

260 ml - woda
100 g - masło
200 g - mąka
5 szt. - jajka
1 szczypta - ulubione zioła
1 szczypta - sól
100 g - kasza gryczana
100 g - kawałki
pieczonego kurczaka (np.
z obiadu)
1 szt. - duży burak
1 szt. - słodki ziemniak
2-3 łyżka - ziarna
kukurydzy (świeżej lub z
puszki)
1 szt. - natka pietruszki
1 szczypta - zioła,
przyprawy

Opis wykonania

Niecodzienne zastosowanie ciasta ptysiowego, które większości kojarzy się z deserem. Zapraszam na wersję wytrawną z kaszą gryczaną.

Wodę z tłuszczem i solą doprowadzamy do wrzenia, wsypujemy całą mąkę i dokładnie mieszamy. Lekko chłodzimy masę i dodajemy po jednym jajku, dokładnie mieszamy i dodajemy kolejne(jajka można dodawać, gdy masa nie smakuje mąką.). Na tym etapie możemy też dodać ulubione zioła(np. suszony tymianek). Gdy dodamy wszystkie jajka, a masa będzie lśniąca i odchodząca od ścianek garnka możemy ją przełożyć do rękawa cukierniczego lub zrobić rożek z papieru do pieczenia. Wyciskamy ciasto na blachę i pieczemy w 180°C, aż ładnie wyrosną i będą lśniące i brązowe. Po postukaniu w spód każdego ptysia powinien dobiegać pusty głos. Studzimy je.

Kaszę gotujemy na sypko(15-20 minut w dużej ilości osolonej wody). Buraka i batata myjemy, pieczemy w 180°C aż będą miękkie(warto wstawić je wcześniej, możemy je też ugotować). Obieramy je, batata rozgniatamy i dodajemy do kaszy, buraka kroimy w drobną kostkę. Dodajemy razem z poszatkowaną drobno szalotką do kaszy, dodajemy też upieczonego kurczaka(małe kawałki), kukurydzę i wszystko dokładnie mieszamy, doprawiamy do smaku czym tylko chcemy. Ostudzone ptysie delikatnie przekrawamy nożem do chleba, nakładamy słuszną porcję farszu i składamy ptysie. Smacznego.