

Składniki na ok. 20 sztuk

Ciasto: 30 g masła, 75 g mąki, sól, 2-3 jaja (w zależności od wielkości)

Na nadzienie: 4 jaja, 1/2 kostki masła, 1 łyżka przecieru pomidorowego, sól, pieprz cayenne, 1 "grządka" rzeżuchy

Przygotować ciasto: w garnku zagotować 1/8 l wody z masłem i szczyptą soli, mieszać, dopóki tłuszcz się nie rozpuści. Następnie na raz wsypać całą porcję mąki i mieszać tak długo, aż utworzy się jedna kluska, a na spodzie garnka powstanie cienka, biała warstwa. Garnek zdjąć z kuchenki i do gorącego ciasta dodać jajo, zmiksować. Po ostudzeniu dodać kolejne jaja, chwilę miksować. Powinno powstać błyszczące, trudne do rozerwania ciasto. Odstawić na 30 minut. Piekarnik nagrzać do temp. 200 °C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i za pomocą szprycki nakładać kulki z ciasta wielkości orzecha włoskiego. Piec ok. 12 - 15 minut na złoty kolor. Pysie zdjąć z blachy, natychmiast przeciąć ostrym nożykiem i pozostawić do ostygnięcia.

Jaja na nadzienie ugotować na twardo, splukać zimną wodą, obrać i pokroić na plasterki. Masło wymieszać z przecierem pomidorowym, przyprawić na ostro solą, pieprzem i nałożyć do szprycki z końcówką w kształcie gwiazdki. Na każdej dolnej połówce ptysia położyć plasterek jajka, wycisnąć kleks masła pomidorowego. Ozdobić pęczkiem rzeżuchy. Górne połówki ptysiów nałożyć na bakier, ułożyć na półmisku i zaraz podawać, ponieważ ciasto dosyć szybko namaka.

Przepis własny