



# Hojaldre rellos negros

**Dominik Jadeszko**

**Klasa III i 2013/14**

## SKŁADNIKI:

- 200g mąki tortowej.
- 100g masła,
- 250ml wody,
- 5 jajek,
- 200g serka topionego ziołowego,
- 50g masła,
- sól i pieprz,
- atrament kałamarnicy.

## SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:

Masło z wodą i szczyptą soli doprowadzić do wrzenia w średniej wielkości garnku. Wsypać przesianą mąkę do wrzątku i dalej gotować na małym ogniu stale mieszając drewnianą łyżką. Gdy ciasto zrobi się gładkie, lśniąco i zacznie odstawać od brzegów garnka zdjąć z ognia i zostawić do ostygnięcia.

Dodawać po jednym jajku do zimnej masy mieszając mikserem do uzyskania jednolitego ciasta. Dodać kilka kropel barwnika. Rękawem cukierniczym lub łyżką formować groszek ptysiowy na wyłożonej papierem do pieczenia blasze.

Piec do zrumienienia około 15 minut w temperaturze 200°C - 220°C. Nie otwierać piekarnika przed upływem 15 minut, bo ciasto opadnie.

Masło utrzeć mikserem w misce. Dodać serek topiony i przyprawy. Zmiksować dokładnie. Ptsie przekroić na pół, nadziać serkiem i wstawić do lodówki do schłodzenia w szczelnym pojemniku, ponieważ ptsie chłoną wilgoć z lodówki.

Serka starczy na ok 120 ptysi.

**SMACZNEGO**

