



Just a
SALAD

WYTRAWNE PTYSIE Z PASZTETEM I OWOCAMI

SKŁADNIKI:

160 ml wody
90 g masła
140 g mąki pszennej
3 jajka
1 szczypta soli
1 opakowanie pasztetu pieczonego Naturrino
Sokolów
3 łyżki serka śmietankowego puszystego
sól, świeżo mielony pieprz kolorowy
6 łyżek ugotowanych tartych buraków
1 kiwi
6 plasterków owoców pigwowca z syropu
2 łyżki prażonych płatków migdałowych
listki rozmarynu do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. W rondelku zagotować wodę z masłem i solą. Dodać mąkę i utrzymać na ogniu przez około 3 minuty, cały czas dynamicznie mieszając/ucierając łyżką. Kiedy ciasto stanie się szkliste i będzie odchodzić od ścianek garnka, odstawić je do wystygnięcia. Następnie dodać po jednym jajku, za każdym razem miksując ciasto do połączenia się składników. Gotowe ciasto przełożyć do worka cukierniczego. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wycisnąć gniazda o średnicy około 7-8 cm, zachować dość duże odstępy. Ciasto można nałożyć również łyżką. Gniazdko piec w piekarniku nagrzanym do 190°C (grzanie góra-dół) przez około 20-25 minut.
2. Pasztet rozgnieść widelcem wraz z serkiem. Doprawić solą oraz pieprzem. Kiwi obrać i pokroić na półplasterki. Owoce pigwowca osuszyć. Buraki dobrze odcisnąć.
3. Połowę powierzchni przestudzonych gniazdek pokryć pastą z pasztetu, drugą połowę burkami.



WYTRAWNE PTYSIE Z PASZTETEM I OWOCAMI

Pastę obsypać płatkami migdałowymi, ułożyć kiwi, pigwowca i udekorować rozmarynem.