

ZAKĄSKA Z BRYNDZĄ (4 porcje, czas przygotowania 60 min.)

Ziemniaki ugotować w lekko osolonej wodzie. Gorące przecisnąć przez prasę, dodać masło, zostawić do przestudzenia. Jaja umyć, wybić oddzielając żółtka od białek. Bryndzę wyrobić łyżką na głębokim talerzu. Do ziemniaków dodać żółtka, bryndzę i dokładnie wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę, połączyć z ziemniaczaną masą, przyprawić pieprzem, solą, sproszkowaną bazylią. Gotową masą napełnić worek cukierniczy z szerokim zdobnikiem. Wyciskać ptysie na posmarowaną smalcem blaszkę o trzech bokach (worek cukierniczy trzymać nad blaszką w jednym miejscu!). Piec w mocno nagrzanym piekarniku (około 200oC) przez 10–20 minut. Pysie zsuwać z blaszki szeroką łopatką, układać po dwa na talerzach. Cwiartkami pomidorów i liśćmi bazylii udekorować potrawę. Mały worek cukierniczy z wąskim zdobnikiem napełnić sosem. Wąskimi smugami polać potrawę dekorując według uznania. Zakąskę można podać na zimno lub ciepło.



Zakąska

250 g ziemniaków
200 g bryndzy
2 jajka
25 g masła
sól, pieprz, bazylia w proszku
do dekoracji bazylia lub pietruszka
2 małe pomidory
smalec do natłuszczenia form

Dip czosnkowy

200 ml gęstej śmietany 18%
3-4 łyżki majonezu stołowego
kostka czosnku
drobno posiekany szczypiorek, sól, pieprz
Wszystkie składniki wymieszać w miseczce,
przyprawiając solą, pieprzem, posiekanym