



# Ptysie ŁABĘDZIE

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200st °C 

## Sposób przygotowania:

1. Wodę zagotować z Kasią. Do gotującej dodać mąkę i dobrze roztrzepać trzepaczką. Ciasto powinno być szkliste. Gdy przestygnie wbijać po jednym jajku i dalej ubijać trzepaczką, pod koniec można ubijać mikserem.
2. Za pomocą szprycy wyciskać na blasze ptysie i tyle samo zawijasów w kształcie pytajnika lub litery S cieńszą końcówką. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku, ciasto ma być dobrze wypieczone.
3. Ciasto na tułów (ptysie) przekrajamy na pół, górną połówkę przekrajamy jeszcze na pół. Żelatynę rozpuścić w 1/4 szkl wody. Śmietanę ubić, dodać cukier i letnią żelatynę, ubić. Na dolną połówkę nakładamy śmietanę, z przodu wbijamy "pytajnik" imitujący szyję łabędzia. Dwie górne ćwiartki (po przekrojeniu górnej części) układamy po obu stronach szyi przykrywając delikatnie bitą śmietaną. Posypujemy cukrem pudrem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- woda - 0.5 litrów
- mąka pszenna - 25 dekagramów
- jajko - 8 sztuk

## bita śmietana

- śmietana 36% - 500 mililitrów
- cukier puder - 5 łyżek
- żelatyna - 2 łyżeczki