Slané profiterolky s náplní ze sýru Lipánek

45 minut náročnost ●●●○

Tento recept chce přeci jen trochu práce, ale výsledek za ni rozhodně stojí! Oslníte s ním na každé párty.



Ingredience

Těsto:

- 70 g hladké mouky
- 90 ml vody
- 1 g soli
- 35 g oleje
- 3 vejce

Náplň:

- 1 balení taveného sýru Lipánek se šunkou
- 20 g nasekaných mandlí
- 50 g kvalitní šunky
- 10 g nasekané petrželky
- 60 g Jihočeské smetany ke šlehání
- sůl
- pepř
- muškátový oříšek

Návod na přípravu:

Mouku, vodu, sůl a olej smícháme v hrnci a pomalu zahřejeme. Mícháme, dokud nám těsto neutvoří jednotnou hmotu a nebude zanechávat na dně tenký bílý povlak. Následně vložíme do mísy od kuchyňského robotu a s hákovým nástavcem pomalu mícháme do vychladnutí. Postupně přidáme vejce a následně těstem naplníme cukrářský sáček se zdobicí špičkou. Těsto vytlačíme na plech ve tvaru hvězdiček. Pečeme 12-15 minut při 200 °C. Mezitím si připravíme náplň. Všechny ingredience na náplň smícháme ve větší misce, promícháme vidličkou a naplníme s ní cukrářský sáček.

Po vychladnutí profiterolky podélně překrojíme a plníme připravenou směsí.