

Sýrové profiterolky

Časová náročnost: minut

Těsto na profiterolky:

| | |
|----------|---------------------|
| 1 hrnek | hladká mouka |
| 1 hrnek | mléko |
| 3 lžíce | máslo |
| špetka | sůl |
| špetka | muškátový oříšek |
| 3 ks | vejce |
| 800 g | čedar |
| 1 lžička | francouzská hořčice |

Náplň:

| | |
|------------|--|
| 150 g | krémový sýr (např. Duko) |
| 2 lžíce | změklé máslo |
| 1 stroužek | česnek |
| 1 lžíce | nasekaná pažitka a petrželka |
| | sůl |
| 100 g | uzený losos pokrájený na kousky (nemusí být) |



Postup přípravy

Nejprve si připravíme větrníky (profiterolky): Ve větším hrnci s nepřilnavým povrchem dáme vařit mléko s máslem a solí. Jakmile začne vřít, odstavíme z tepla a vmícháme mouku. Vratíme zpět na teplo a prudce a krátce mouku zpracujeme, aby vzniklo pevné a nelepivé těsto, které se odlepuje od stěn hrnce. Těsto necháme vychladnout, poté do něj postupně zašleháme vejce, hořčici a nastrouhaný sýr. Z hotové směsi cukrářským sáčkem nastříkáme na plech vyložený pečicím papírem malé větrníčky. Můžeme také vytvářet úhledné hrudky pomocí lžice namočené ve vodě. Větrníky pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C do zlatova. Během pečení troubu neotevíráme.

Suroviny na náplň si smícháme a podle možností přidáme i uzeného lososa. Po upečení necháme větrníky vychladnout, rozkrojíme napůl a naplníme náplní. Hotové profiterolky ihned podáváme.