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
80 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. Vrátíme zpět na teplo a prudce a krátce mouku zapracujeme, 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 lžíce namočené ve vodě. Větrníky pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C dozlatova. 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.