

Profiterole sa blagom urnebes salatom

Sastojci za profiterole:

- 100 g putera
- 250 ml vode
- 150 g brašna
- 4 srednja jajeta
- pola kašičice soli

Sastojci za fil:

- oko 500 g feta sira
- 3 kašike kisele pavlake
- 2 kašike ajvara (ljuti po želji, za pikantniji ukus)

Priprema:

Puter, vodu i so stavite u šerpu pa na najačoj vatri sačekajte da se puter otopi i tečnost proključa. Kada proključa, ubacite svo brašno od jednom. Mešajte energično varjačom, masa će se polako formirati u loptu testa. Sve podižite i motajte po šerpi oko 1 minut. Sklonite sa ringle, prebacite u drugu, dublju posudu i ostavite da se prohladi.

Za to vreme obložite 2 velika pleha papirom za pečenje. Pripremite špric i nastavak sa otvorom od 1 cm. Rernu upalite da se greje na 220°C.

Kada se kuvano testo prohladi, dodajte jedno jaje pa ga sjednite sa smesom uz pomoć miksera. Svako naredno jaje dodajte tek kada prethodno dobro sjednite sa smesom. Kada ste ubacili sva jaja i dobili homogenu masu, prebacite je u špric. Istiskajte kupe testa, oko 2-3 cm prečnika. Pravite razmak između jer će tokom pečenja baš porasti. Formiranim kupama

blago spoljoštite vrhove, prstom umočenim u hladnu vodu, kako ne bi goreli tokom pečenja. Najbolje je da istisnete jednu kupu pa još jednu manju preko nje, lepše će rasti i biće lepšeg oblika za filovanje. Ako nemate špric, masu stavljajte u vidu gomilica testa pomoću kašičice.

Pecite oko 25 minuta u zagrejanj rerni, trebalo bi da porastu i poprime tamno zlatnu boju. Nikako nemojte otvarati rernu pre nego što budu pečene, jer će splasnuti! Po pečenju, otvorite rernu i ostavite plehove u rerni da se u potpunosti ohlade. Ovaj korak nije neophodan, ali na ovaj način se unutrašnjost profiterola bolje osuši.

Za fil, fetu i ajvar usitnite što više, pa dodajte pavlaku i sjedinite. Ovo možete uraditi i sa štapnim mikserom, ali pažljivo da ne razbijete pavlaku. Fil treba da bude kremast i da može da se istiska kroz špic. Profiterole filujte par sati pre služenja. Isecite ih nožem ili prstim odvojite po sredini, pa u svaku profiterolu istisnite fil pomoću šprica.

Napomena:

– same profiterole možete spremiti dan pre, ali filujte ih na dan služenja.