

Pyzy drożdżowe



GOSIA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
mąka	2 łyżki
jajko	3
drożdże	30 gram
cukier	1 łyżka
olej	2 łyżki
mleko	170 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W ciepłym mleku rozpuszczamy drożdże z dwoma łyżkami maki i łyżką cukru. Odstawiamy do wyrośnięcia. Do miski wsypujemy 3 szklanki mąki, wbijamy jajka, dodajemy oliwę oraz wyrośnięty rozczyń drożdżowy. Wyrabiamy ciasto na jednolitą masę. Ponownie odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 30 minut.
- KROK 2 Z ciasta formujemy małe kulki.
- KROK 3 W garnku zagotowujemy tyle wody, aby nie dotykała sitka, na którym układamy porcjami pyzy i parujemy ok. 8-9 minut.
- KROK 4 Tak przygotowane pyzy podaję z sosem i mięsem