

## Pyzy z mięsem



### KAMYK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki ugotowane</b>	1 kg
<b>pieczarki</b>	20 dag
<b>kapusta kiszona</b>	20 dag
<b>karkówka</b>	40 dag
<b>cebula</b>	2 szt
<b>jajko</b>	1 szt
<b>mąka pszenna</b>	4 łyżki
<b>mąka ziemniaczana</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę jedną obieramy kroimy w małą kostkę dodajemy oczyszczone i pokrojone też w kostkę pieczarki i razem dusimy na oleju. Kapustę z karkówką gotujemy około 1 godziny aż mięso będzie miękkie. Ugotowaną kapustę, karkówkę i pieczarki z cebulą mielimy w maszynce do mięsa doprawiamy solą i pieprzem do smaku i dokładnie mieszamy - mamy gotowy farsz. Ziemniaki przeciskamy przez praskę na stolnicę, wbijamy jajko i dodajemy mąki. Wszystko mieszamy i zagniatamy ciasto. Z ciasta formujemy kulki wkładając do środka po łyżeczce farszu i dokładnie zlepiamy aby podczas gotowania nie ropadły się. Gotujemy w osolonej wodzie aż wypłyną na wierzch.

Drugą cebulę kroimy w kostkę i smażymy na oleju na złoty kolor. Okraszamy nią pyzy.  
SMACZNEGO !