

Pyzy z nadzieniem grzybowym



STENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kilogramy
grzyby leśne	1 kilogram
cebula	2 sztuki
tłuszcz	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Połowę ziemniaków gotujemy, a połowę ścieramy na tarce. Ugotowane ziemniaki przepuszczamy przez praskę. Z utartych ziemniaków odsączamy sok i pozostawiamy, żeby na dnie pozostała skrobia.

Ziemniaki łączymy, dodajemy skrobię pozostałą z odcisniętych ziemniaków i wyrabiamy ciasto, dodając sól do smaku.

Oczyszczone grzyby dokładnie płuczemy i obgotowujemy, a następnie mielimy.

Na tłuszczu (np. oleju lub maśle) obsmażamy cebulę, dodajemy zmielone grzyby i jeszcze trochę razem obsmażamy. Doprawiamy farsz solą i pieprzem.

Formujemy pyzy nakładając farsz. Gotujemy w osolonej wodzie przez około 10 minut.