

Tradycyjne pyzy



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
ziemniaki ugotowane	30 dag
mąka pszenna	3-4 łyżki
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować, wystudzić i przecisnąć przez prasę. Surowe ziemniaki zetrzeć na najdrobniejszych oczkach tarki i dokładnie odcisnąć, następnie dodać do gotowanych ziemniaków. Ostrożnie zlać odcisniętą wodę, a powstała na dnie skrobię dodać do ziemniaków, dosypać mąkę i wbić jajko, wyrobić jednolitą masę ziemniaczaną (gdyby była za luźna dodać jeszcze łyżkę mąki) Z ziemniaczanej masy uformować małe i okrągłe kluski.

W garnku zagotować sporą ilość osolonej wody i gotować w niej kluski około 15 minut od momentu zawrzenia wody.

Ja bardzo lubię pyzy okraszone cebulką i z dodatkiem kiszzonego ogórka.