

Pyzy Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg ziemniaków	1.5
łyżki mąki ziemniaczanej	2
kg grzybów [dowolnych]	1
cebula	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	3-4
20 dkg wędzonego boczku+1 cebulka	do okraszenia:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz grzybowy: grzyby oczyszczamy, myjemy, drobno siekamy albo ścieramy na grubej tarce jarzynowej. Cebulę drobno siekamy, na patelni rozgrzewamy olej, podsmażamy cebulkę, dodajemy grzyby i smażymy kilkanaście minut aż zmiękną i odparujemy cały sok, doprawiamy, dodajemy bułkę tartą, dokładnie mieszamy. Masa: ziemniaki myjemy, obieramy, połowę gotujemy w osolonej wodzie do miękkości, odcedzamy i ostudzone mielimy albo przeciskamy przez praskę. Resztę ścieramy na drobnej tarce, tak jak na placki, przekładamy na sito wyłożone gazą i dokładnie odciskamy cały sok, ale nie wylewamy. po kilku minutach delikatnie go zlewamy - na dnie osadzi się skrobia, którą dodajemy do ziemniaków. Mieszamy w misie obie części ziemniaków, skrobię + 2 łyżki mąki ziemniaczanej, dokładnie wyrabiamy. Zwilżonymi dłońmi nabieramy dużą, pełną garść masy ziemniaczanej, rozplaszczamy ją na dłoni, nakładamy na środek dużą łyżkę farszu i delikatnie zawijamy i łączymy dokładnie wszystkie brzegi formując kluskę podłużną, owalną (cepelin). W dużym garnku zagotowujemy wodę, solimy, wkładamy po kilka klusek, partiami. Kiedy woda ponownie zawrze zmniejszamy płomień - ma tylko lekko bulgotać - gotujemy kluski 15-20 min. Wyjmujemy na talerz, okraszamy przesmażonymi skwarkami z boczku z cebulką. Ważne jest aby woda po włożeniu klusek i zagotowaniu tylko lekko pyrkotała bo przy intensywnym bulgotaniu kluchy się rozgotują. Z podanej ilości wyszło mi 14 dużych cepelinów - moi chłopcy są w stanie zjeść 3 szt. na raz!