

Pyzy z makiem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	10 sztuk
ziemniaki	10 sztuk
sól	do smaku
mak	200 g
mleko	500 ml
masło	50 g
jajko	2 sztuki
miód	2 łyżki
rum	1 kieliszek
cukier	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko z makiem gotujemy. Gotowy mielimy i dodajemy do niego roztopione masło i miód oraz . Mieszymy. Z białek ubijamy sztywną pianę i dodajemy do maku. Żółtka ucieramy z cukrem i dodajemy do maku. Wszystko razem mieszymy. Ugotowane ziemniaki przepuszczamy przez maszynkę. Surowe obieramy, a następnie ścieramy na tarce, odciskamy z soku i wkładamy do ugotowanych ziemniaków. Ziemniaki starannie mieszamy ze sobą, doprawiamy solą do smaku. Z gotowego ciasta rwiemy dość spore kawałki - rozbijamy w dłoniach i wkładamy w środek łyżkę maku, po czym zlepiamy dokładnie i wrzucamy do lekko osolonej wody, gotując ok 30-40 min. Gotowe można polać śmietaną i posypać cukrem waniliowym. Smacznego !!