

Pyzy ze śliwkami



KONCZI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka	1 szkl
jajko	1
sól	
śliwki	
cukier	
masło	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, myjemy i gotujemy. Odcedzamy, odstawiamy do ostygnięcia, następnie zimne ziemniaki przeciskamy przez praskę bądź dokładnie tłuczemy (muszą być idealnie potłuczone). Ziemniaki przekładam do miski i uklepuje do uzyskania jednolitej powierzchni, dzielę powierzchnię ziemniaków na 4 (ćwiartki), jedną ćwiartkę wyciągam na wierzch i zasypuję wolną przestrzeń mąką do równości (może się okazać iż potrzebujemy więcej niż szklankę mąki), dodaję jajko, sól i dokładnie wyrabiam na jednolitą masę. Z gotowego ciasta formuję placuszki (na ręce) tak by powstała kuleczka, na placuszku układam śliwkę bez pestki, posypuję cukrem i zawijam w kulkę. Tak uformowane pyzy układam na talerzu podsypanym mąką. W dużym garnku nastawiam wodę, solę około 1 - 2 łyżeczki, Pyzy wrzucam na gotującą wodę i gotuję około 3 minuty od momentu wypłynięcia na wierzch. Podaje polane masłem i posypane cukrem, Smacznego