

Zeppeliny



ZUZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	1 kg
ziemniaki surowe	2 kg
mięso mielone	1\2 kg
cebula biała	4 szt
jajko	1 szt
smalec	
sól	
cukier	
mąka ziemniaczna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wymieszać z jajkiem, solą łyżeczką cukru, startą ceculą, pieprzem. Ugotowane ziemniaki ugnieść, a surowe zetrzeć na drobnej tarce, przełożyć na czystą ściereczkę i odcisnąć całą wodę. Obie masy ziemniaczane zagnieść razem z dodatkiem soli, i 1 łyżki mąki ziemniaczanej. Formować placki wielkości dłoni (grubość 1 cm, i nałożyć mięso, potem uformować podłużne pyzy. Pyzy obsmażyć na złoto na smalcu i przełożyć do brytfanny. Do brytfanny dodać pokrojoną resztę cebul, ziele, liść trochę soli, pieprzu i cukru, dodać 2 łyżki smalcu i podlać wodą, żeby się dusiły, piec pod przykryciem 45-50 minut