Pyzy z mięsem



MISIA53

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
jajko	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane mięso przepuszczamy przez maszynkę wraz z usmażoną na złoto cebulką. Dodajemy sól , pieprz, jajko sporo majeranku i dobrze wyrabiamy. Ziemniaki ugotowane przepuszczamy przez praskę , formujemy w misce i dajemy taką samą część mąki - mie zadużo ,żeby nie były twarde.Dodajemy jajko i trochę soli ,zagniatamy ciasto. Następnie rozwałkowujemy na grubość ok 1 cm , szklanką wykrawamy kółka i nakładamy farsz . Ładnie formujemy kulki i układamy na stolnicy. W dużym rondlu zagotowujemy wodę i wrzucamy na wrzątek (osolony) i gotujemy aż do wypłynięcia na wierzch.Delikatnie wyjmujemy i polewamy cebulką z tluszczem i boczkiem. Smacznego!