

pyzy ziemniaczane



SYLWACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki	1 kg
mąka	1 szklanki
sól	1 szczypta
ugotowane i zmielone mięso	około 2 szklanek
cebula biała	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1,4 szlanki
sól i pieprz	do smaku
śmietana	1 łyżka
jajko	1 sztuka
cebula podsmażona	1-2 (na oleju)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki mielimy i łączymy z mąką ziemniaczaną, jajkiem i solą. Zagniatamy, tworzymy kule. Z pozostałych składników: mięsa zmielonego, jajka, bułki, posiekanej drobno cebuli i śmietany wyrabiamy farsz mięsny. Ewentualnie doprawiamy do smaku. Małymi porcjami odrywamy kawałki ciasta i rozplaszczamy, na środek kładziemy łyżkę farszu i zlepiamy brzegi tworząc kulke. Postępujemy podobnie z pozostałym ciastem i farszem. Do gotującej się posolonej wody wkładamy kolejno pyzy. Lekko zamieszamy aby nie przywarły do dna. Gotujemy, na małym ogniu, około 10 minut od chwili wypłynięcia na wierzch. Polewamy podsmażoną cebulką przed podaniem.