Świętokrzyskie byczki

GRYCZYN

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	500 gram
mąka pszenna	250-300 gram
jajko	1 sztuka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
mięso wieprzowe	300 gram
natka pietruszki	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na małe kawałki, dodać przyprawy, udusić. Można również wykorzystać mięso z wywaru zupy. Mięso należy zmielić w maszynce, dodać drobno posiekaną natkę pietruszki i przyprawy - pieprz ziołowy Prymat, przyprawa do wieprzowiny Prymat, tymianek Prymat. Całość wymieszać i pozostawić na ok 30 min.

Ziemniaki obrać i ugotować. Ostudzone przepuścić przez praskę lub maszynkę do mięsa. Wbić jedno jajo, posypać solą i pieprzem do smaku. Stopniowo dodawać mąki do momentu, aż masa przestanie się kleić do stolnicy. Gotowe ciasto podzielić na trzy, cztery części i z każdej z nich uformować podłużne walce. Odkrajać kawałki o grubości 3-4 cm. Na każdym kawałku odkrojonego ciasta układać kawałki wcześniej przygotowanego mięsa. Mięso przykrywać ciastem tak, aby powstała kulka. Tak przygotowane \"byczki\" wrzucić do gotującej się, wrzącej wody i gotować na wolnym ogniu 3-4 min. Podawać z sałatą, ketchupem, pomidorami - według uznania i smaku.

Smacznego!