

Moje pierwsze pyzy z miesem

Autor: **Agunkaa**

Przepisów: 51 Ocena: 1126



3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- ziemniaki, 1kg
- mąka, 4lyz
- Jaja, 3
- cebula, 1
- masło, 1lyz
- tarta bulka, 2lyz
- sól, pieprz
- Wołowina, lub inne mięso, w moim przypadku golonka, 50gr

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać, mięso ugotować i zmielić.
- 2 50g ziemniaków ugotować, następnie 50g zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, ugotowane ziemniaki przecisnąć przez prasę i połączyć z odcisniętymi surowymi ziemniakami, dodać mąkę i 2 jajka dosmaczyć zagnieść ciasto, ciasto musi odchodzić od ręki.
- 3 Mięso połączyć z podsmażoną cebulką, tartą bułką i 1 jajkiem, dosmaczyć.
- 4 Z ciasta formować placuszki, na każdym ułożyć łyżeczkę farszu mięsnego, lepić kulki, lub tak jak ja wygodniej mi było lepić waleczki, gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia, a z czym podawać to wszyscy wiemy: boczek i cebulka.

Twoje notatki do przepisu: