

# Pyzy z mięsem

Autor: **Camilla24**Przepisów: **164** Ocena: **671**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- CIASTO:
- ziemniaki 1,5 kg
- mąka pszenna 0,5 szkl
- jajka 2 szt
- FARSZ:
- cebula 1 szt
- mięso mielone 0,5 kg
- olej 1/4 szkl
- Sól morską
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Połowę ziemniaków gotujemy i mielimy. Resztę ziemniaków trzemy, odciskamy sok, odstawiamy, po czym zlewamy płyn. Skrobię dodajemy do ziemniaków. Łączymy z jajami, solą oraz mąką i zagniatamy. Farsz: Cebulę obieramy, siekamy i szklimy na oleju, następnie odstawiamy i przestudzamy. Dodajemy mięso, przyprawy i wyrabiamy. Z ciasta formujemy placuszki. Na każdym kładziemy łyżeczkę nadzienia, kształtujemy kule. Pyzy wkładamy do wrzącej, lekko osolonej wody. Gdy wypłyną gotujemy jeszcze przez 5 minut. Pyzy wyławiamy z wody, układamy na talerzu i polewamy okrasą

## Twoje notatki do przepisu: