

# Pyzy z mięsem



Autor: **EIMar**

Przepisów: **252** Ocena: **3037**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- 1 kg surowych ziemniaków
- 30 dag ugotowanych ziemniaków
- 2 łyżki mąki krupczatki
- Sól
- Farsz
- 50 dag mięsa wieprzowego
- 1 duża cebula
- 1 łyżka oleju
- majeranek
- 1 łyżka bułki tartej, sól, pieprz
- Dodatkowo boczek do wytopienia

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso ugotować w niewielkiej ilości osolonej wody. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę i zeszklić na oleju, wsypać bułkę wymieszać, odstawić do ostygnięcia. Mięso pokroić na kawałki, zmielić przez maszynkę, dodać cebulę, wymieszać, doprawić roztartym majerankiem, pieprzem i solą, wyrobić farsz.



- 2 Ziemniaki obrać, opłukać, zetrzeć na drobnej tarce, osączyć na sicie wyłożonym ściereczką, odcisnąć, włożyć do miski, sok zlać delikatnie i skrobię dodać do ziemniaków.
- 3 Ugotowane ziemniaki precisnąć przez praskę, połączyć ze startymi, dodać mąkę, wymieszać, doprawić solą wyrobić ciasto. Z ciasta formować małe kuleczki, każdą rozpląszczyć, na środek

położyć farsz (ja nakładam 1 małą łyżeczkę) i zlepiać. Pyzy wkładać do wrzątku, gotować ok 12 minut od momentu zawrzenia, wyjmować łyżką cedzakową, układać na półmisku. Podawać polane stopionym boczkiem.

Twoje notatki do przepisu: