

# Pyzy z mięsem.



Autor: **polkangaroo**  
Przepisów: **81** Ocena: **2199**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- ziemniaki, 1 kg
- Mąka pszenna, 1/2 szklanki
- mąka ziemniaczana, 1 i 1/2 szklanki
- jajka, 2 sztuki
- mięso wołowe z rosołu, 250 dag
- mięso z kurczaka, np: 3 dramstiki lub 1 pierś
- sól i pieprz, do smaku (jak kto lubi)
- boczek i cebulka (tylko dla wielkich)smakoszy, kilka plasterków

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać i ugotować. Następnie przecisnąć przez praskę i dodać mąkę oraz jedno jajko, ze wszystkiego wyrobić ciasto.
- 2 Mięso obrać, zmielić w maszynce (można też zmielić warzywa z rosołu np. marchewkę, pietruszkę, seler i czosnek) do mięsa dodać jajko i doprawić do smaku.
- 3 Z ciasta formujemy kulki. Kulkę uformowaną z mięsa i otaczamy ciastem
- 4 Gotowe kluski wrzucamy na gotującą osoloną wodę. Gotujemy ok 5-8 min. Smacznego moi mili.

## Twoje notatki do przepisu: