

# Pyzy z mięsem



Autor: **Kurka\_domowa**  
Przepisów: 126 Ocena: 4815



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- ziemniaki, ok. 1 kg
- mąka ziemniaczana i pszenna (pół na pół), ile zabierze ciasto
- jajka, 2 szt.
- ugotowane mięso drobiowe i wołowe, ok. 1/2 kg
- cebula, 1 szt.
- olej, 1 łyżka
- sól, pieprz, wegeta, do smaku
- Boczek wędzony, ok. 20 deko
- masło, pół kostki

## Sposób przygotowania:

- 1 Połowę ziemniaków gotujemy, drugą połowę ścieramy na najdrobniejszej tarce. Mięso mielimy a cebulkę kroimy w drobna kosteczkę. Na patelni rozgrzewamy olej i przesmażamy cebulkę, dodajemy mięso i smażymy przez kilka minut, doprawiamy solą pieprzem i wegetą do smaku.
- 2 Kiedy ugotowane ziemniaki ostygną dodajemy do nich odcisnięte surowe ziemniaki, jajko, łyżeczkę soli i obydwie mąki (dosypujemy ją stopniowo do chwili, aż ciasto nabierze odpowiedniej konsystencji). Wyrabiamy ciasto tak, żeby pozostało lekko kleiste. Do mięsa dodajemy jajko i mieszamy.
- 3 Z masy mięsnej formujemy niewielkie kulki. Z ciasta odrywamy kawałki i formujemy je na kształt placuszków. Oblepiamy nimi mięsne kulki i formujemy pyzy. Gotujemy w osolonym wrzątku przez 6-7 minut od wypłynięcia ich na wierzch.
- 4 Podajemy okraszone boczkiem przesmażonym na maśle

## Twoje notatki do przepisu: