

Pyzy z mięsem z rosółu



Autor: **Pieprzyczfantazja**
Przepisów: **253** Ocena: **5042**



5-6 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Składniki na ciasto:
- 1 kg ziemniaków ugotowanych
- 1 jajko
- mąka ziemniaczana
- szczypta soli
- Na farsz:
- 50 dkg mięsa z rosółu
- marchew i pietruszka z rosółu
- 1 cebula
- 3 łyżki masła
- sol, pieprz czarny i ziołowy
- Na okrasę:
- słoninka
- Cebula
- Dodatkowo:
- koper lub szczypiorek

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki po ugotowaniu zgniotłam tłuczkiem do ziemniaków. Ostudzone już przecisnęłam przez praskę. W misce uklepałam dłonią ziemniaki i nożem podzieliłam na 4 części. Jedną część wyciągnęłam, ale nie wyrzucałam. W miejsce skąd wyciągnęłam część ziemniaków wsypałam mąkę ziemniaczaną tak lekko z górką. Wbiłam jajko i dodałam wcześniej wyciągniętą 4 część ziemniaków. Wyrobiłam gładką masę i formowałam kulki wielkości piłeczki do ping ponga.



2 Zrobiłam farsz.

Miałam zmielone mięso z rosółu, akurat gotowałam rosół na kaczkę, wołowinie i indyku. Kiedy mieliłam mięso zmieliłam również marchew i pietruszkę z rosółu.

Na patelni podsmażyłam na rumiano pokrojoną w kostkę cebulę. Dolałam to wszystko do mięsa. Przyprawiłam solą i pieprzami.

3 Kleiłam pyzy.

Każdą kulkę ziemniaczaną rozplaszczałam i wykładałam na nią kopianą łyżeczkę (do herbaty) farszu. Zaklejałam i robiłam kulkę.



4 Gotowałam moje pyzy w osolonej wodzie do momentu wypłynięcia i aż zaczęły lekko puchnąć i bieleć.

5 Polewałam stopioną słoninką z podrumienioną cebulką i posypywałam szczypiorkiem.



6 Notatki:

* do pyz najlepsze są żółte ziemniaki, nie są one takie mokre i wchodzi z nich ładne kluski śląskie, kopytka czy pyzy

Twoje notatki do przepisu: