

Pyzy z soczewicą



Autor: **WanilioweImprowizacje**
Przepisów: **494** Ocena: **3979**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto:
 - 2szkl. ugotowanych ziemniaków
 - 1 jajko
 - mąka ziemniaczana
 - szczypta soli
- Farsz:
 - 0,5szkl suchej soczewicy
 - płaska łyżeczka koncentratu pomidorowego
 - sól, pieprz
 - szczypta majeranku
 - szczypta słodkiej papryki w proszku
 - 1 cebula
 - 1 łyżka bułki tartej
 - olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki ugotowane i wystudzone (najlepiej z dnia poprzedniego) zmieliłam w maszynie do mięsa. Rozłożyłam je równomiernie w misce i podzieliłam na 4 równe części. Jedną część ziemniaków wyjęłam i rozłożyłam równomiernie na pozostałych, a w puste miejsce nasypałam tyle mąki ziemniaczanej, aby utworzyła jedną linię z ziemniakami. Dodałam szczyptę soli i jajko i zagniotłam ciasto. Suchą soczewicę wsypałam do garnka i zalałam ok. 1,5 szklanki zimnej wody. Lekko ją posoliłam i zagotowałam. Wtedy dodałam koncentrat pomidorowy i gotowałam soczewicę do miękkości. Ugotowaną odstawiłam do wystygnięcia. Nie odcedzałam jej bo w trakcie gotowania wciągnęła cały płyn. Cebulę obrałam i posiekałam. Zeszklilałam ją na łyżce oleju i przyprawiłam solą, pieprzem, majerankiem i papryką. Cebulę wymieszałam z przyprawami, chwilę przesmażyłam i dodałam do soczewicy. Farsz zblendowałam na jednolitą masę. Można też zmielić w maszynie lub pozostawić bez mielenia. Zmielony farsz wymieszałam z bułką tartą. Z ciasta odrywałam nieduże kawałki. Spłaszczałam je w dłoniach. Na środek układałam po łyżeczce farszu i zlepiałam brzegi formując okrągłe pyzy. Pyzy odkładałam na deskę obsypaną mąką. W większym garnku zagotowałam wodę, osoliłam ją i wrzuciłam pyzy. Pyzy gotowałam ok. 3 minuty od wypłynięcia na powierzchnię, ale to zależy od ich wielkości. Pyzy wyłowiałam łyżką cedzakową i wyłożyłam na półmisek. Podałam je z podsmażoną cebulką i skwarkami.

Twoje notatki do przepisu: