

Pyzy ziemniaczane

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5150**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ziemniaki 1,5 kg
- Mąka pszenna 4 czubate łyżki
- Mąka ziemniaczana 4 czubate łyżki
- Sól 0,5 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy 500 gram ziemniaków. Studzimy i przepuszczamy przez praskę (ziemniaki mogą być z zeszłego dnia).
- 2 Pozostałe ziemniaki ścieramy na tarce o najdrobniejszych oczkach. Odsączamy nadmiar wody.
- 3 Do dużej miski wkładamy ugotowane i surowe ziemniaki, wsypujemy mąkę ziemniaczaną, mąkę pszenną i sól. Całość mieszamy i formujemy z masy kulki wielkości orzecha włoskiego.
- 4 Kulki wkładamy do wrzącej, lekko osolonej wody. Trzeba je lekko zamieszać, żeby nie przywarły do dna garnka. Gotujemy około 5 minut od wypłynięcia pyz na powierzchnię wody.

Pyzy ziemniaczane można podawać z sosem i surówką.

Twoje notatki do przepisu: