

Pyzy ziemniaczane z dodatkiem marchwi nadziewane pieczarkami.



Autor: **agnes72**

Przepisów: **816** Ocena: **5515**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,5 kilograma ziemniaków,
- 1 duża marchew,
- 1 szklanka mąki pszennej (szklanka pojemność 210 ml),
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej,
- 2 jajka
- dodatkowo : 600 g pieczarek,
- 1 duża cebula,
- sól i pieprz według swego smaku.

Sposób przygotowania:

- 1 Obrane i umyte ziemniaki wraz z marchwią wstawić do gotowania (posolić więcej niż do obiadu). W międzyczasie naszykować pieczarki a cebule podsmażyć na rumiano na oleju. Dodać przygotowane pieczarki, posolić obsypać pieprzem i smażyć do czasu aż z pieczarek wyparuje woda, tak przygotowane odstawić do ostygnięcia.



- 2 Ugotowane i ostudzone ziemniaki precisnąć przez praskę lub zmielić maszynką do mięsa. do precisniętych ziemniaków dodać jajka oraz obie mąki i wyrobić ręką na jednolitą masę.



- 3 Gdy ciasto jest już gotowe, rękę obsypać mąką urwać kawałek ciasta ziemniaczanego rozplaszczyc je na rękę nałożyć farsz pieczarkowy i zawijając uformować kulkę.



- 4 Uformowane kule ułożyć na stolnicy wysypanej mąką i lekko je obsypać mąką (później w czasie wkładania do wody jeszcze je obtoczyć mąką.



- 5 Gdy osolona woda się zagotuje wkładać przygotowane pyzy i zagotować. Od czasu wypłynięcia

na wierzch gotować na bardzo wolnym ogniu około 10 minut. Ugotowane wyciągać za pomocą łyżki cedzakowej na talerz.



- 6 Tak przygotowane pyzy podawać kto z czym lubi. Polecam serdecznie są przepyszne.



Twoje notatki do przepisu: