

Przepis na:

Pyzy z mięsem

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 500 g ugotowanych ziemniaków
- 500 g surowych ziemniaków
- 350 g mąki
- 1 szt. jajka
- szczypta soli

Farsz:

- 700 g gotowanego mięsa kurczaka
- 1 szt. cebuli
- 30 g masła
- sól i pieprz
- majeranek
- gałka muskatowa

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Surowe ziemniaki trzemy na tarce z mały oczkami.
2. Odciskamy z nich sok i odkładamy.
3. Gotujemy ziemniaki aż zmiękną, a następnie przeciskamy przez praskę.
4. Łączymy ze sobą oba rodzaje ziemniaków, dodajemy powstałą na soku skrobię i mieszamy.
5. Dodajemy jajko, mąkę i szczyptę soli.
6. Całość zagniatamy.
7. Ugotowane mięso mielimy na maszynce.
8. Obieramy cebulę i kroimy ją w kostkę.
9. Podsmażamy na maśle, a następnie dodajemy do mięsa.
10. Farsz przyprawiamy, dodajemy gałkę i majeranek.
11. Dokładnie mieszamy.
12. Z ciasta formujemy rulon, który dzielimy na równe partie.
13. Każdą partię delikatnie rozgniatamy w rękach, dodajemy farsz i formujemy pyzy.
14. Zagotowujemy posoloną wodę i dodajemy pyzy.
15. Gotujemy 4 minuty, aż wypłyną na wierzch.

