

Pyzy z mięsem

Składniki:

- 1/2 kg ziemniaków
- 190g mąki
- 1 jajko

Ciasto:

- 1/2 kg ziemniaków.
- Ziemniaki obrać i ugotować. W czasie gotowania przygotować farsz.
- Ugotowane przecisnąć przez praskę
- Dodać 1 jajko
- Dodać mąkę stopniowo (do 190g)
- Posolić
- Wyrobić, dodając resztę mąki.
- Ciasto ma być nie klejące, ma odchodzić od ręki

Pyzy:

- Z ciasta uformować rulon i pociąć na kawałki.
- Uformować kulki.
- Kulki rozgnieść na grube placki. Nałożyć farszu jak do pierogów. Zamknąć jak pierogi.
- Z pierogów delikatnie uformować kule.

Gotować od 5-6 od momenty wypłynięcia (grube ciasto) Polać kaczym sadłem.

Farsz:

- Mięso z rosołu zmielić z warzywami
- Dodać:
 - szczypiorek
 - Zmielone ziarna kolendry
 - posiekaną zieloną natkę kolendry
- Dodać rosołu aby się kleiło
- Mocno dosolić i dopieprzyć :) Ma być słony w smaku.

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:miesa:pyzy_z_miesem

Last update: **2021/04/23 15:16**

