

Pyzy z mięsem

Autor: **Justitako**Przepisów: **205** Ocena: **4053**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto: 500 g surowych ziemniaków
- 500 g ziemniaków gotowanych
- jajko
- 1,5 szklanki mąki
- sól
- Farsz: 70 dag ugotowanego mięsa z kurczaka
- cebula
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz, majeranek
- Gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Surowe ziemniaki zetrzeć na tarce z małymi oczkami, odcisnąć z nich sok. Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę. Ziemniaki ugotowane połączyć ze startymi. Zlać sok z ziemniaków i osadzoną skrobię dodać do masy. Ugotowane mięso oddzielić od kości, zmielić przez maszynkę. Cebulę obrać, pokroić w kostkę, podsmażyć na maśle, dodać do mięsa. Farsz przyprawić i wymieszać. Z ciasta uformować wałek, odcinać równe kawałki. Każdy kawałek rozplaszczać na ręce i nakładać farsz, formować pyzy. Pyzy gotować ok. 5 min od wypłynięcia na wierzch.



Twoje notatki do przepisu: