

Pyzy z mięsem z rosołu



Autor: **tasty-and-fit**
Przepisów: **211** Ocena: **4524**

3-4 os. 60 min średnie tanie



Składniki:

- Kluski:
- 500-600 g ziemniaków
- 1 jajko
- Ok. 1 szklanka mąki pszennej
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- Farsz mięsny
- Ok 400 g mięsa gotowanego z rosołu
- 1 cebula
- Można dodać marchew oraz pietruszkę z rosołu
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieram i gotuję w osolonej wodzie. Ugotowane, najlepiej jeszcze ciepłe przeciskam przez praskę. Dodaję do nich jajko, obie mąki oraz sól i zagniatam na gładkie, jednolite ciasto –może być krótko, właściwie tylko do połączenia składników (ciasto ma być podobne do tego na kopytka).

Mięso z rosołu obieram od kości i mielę w maszynce do mielenia mięsa lub w blenderze. Czasem dodaję też marchew i pietruszkę z rosołu jeśli mi zostanie.

Cebulę obieram, drobno kroję i podsmażam na niewielkiej ilości tłuszczu, krótko, do zeszklenia.

Podsmażoną cebulę dodaję do mięsa, doprawiam do smaku solą i czarnym pieprzem. Dokładnie mieszam i prosty farsz gotowy.

Na podsypanej mąką stolnicy formuję z ciasta wałek i dzielę go na równe części.

Kawałki ciasta rozpląszczam na dłoni, układam na nich solidną porcję farszu, ciastem oblepam szczelnie mięso tworząc zgrabną, okrągłą pyzę/knedelek. Toczę w dłoniach nadając mu kulisty kształt i układam kolejno na przyprószonej mąką stolnicy. Ciasto powinno być dość cienkie, a farszu dość sporo.

Pyzy gotujemy wrzucając je po kolei na wrzątek na małym ogniu ok 3-5 min od wypłynięcia.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu:

