

Pyzy ziemniaczane

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2772**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ziemniaki, 1,5 kg
- jajka, 2
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Połowę ziemniaków wyszorować pod bieżącą wodą i ugotować w mundurkach, ostudzić, obrać, zemleć. Pozostałe ziemniaki obrać, umyć i zetrzeć na tarce z małymi otworami, a następnie odcisnąć. Sok odstawić, aby opadł osad, następnie odlać płyn, pozostawiając skrobię. Do miski włożyć ziemniaki gotowane, surowe, skrobię oraz jaja, dodać sól i wyrobić ciasto. Dłoniąmi oprószonymi mąką formować pyzy i gotować je w osolonym wrzątku 5-8 minut od wypłynięcia na powierzchnię. Pyzy można oblać smalcem i podać z gulaszem pikantnym.

Twoje notatki do przepisu: