

# Pyzy ziemniaczane ze śliwką



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2446 Ocena: 16427



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- ziemniaki ugotowane 1/2 kg
- żółtko jaja kurzego 2 szt
- mąka 2 szklanki
- Mąka ziemniaczana 1/2 szklanki
- olej 2 łyżki
- sól do smaku
- Bułka tarta
- Masło
- śliwki węgierki 20 dag
- cukier 2 łyżki
- Cynamon mielony

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Ziemniaki utłuc, utrzeć z żółtkami, wsypać obie mąki, sól do smaku i wyrobić ciasto. Z gotowego ciasta uformować wałek na stolnicy, podzielić na plastry i nakładać śliwki bez pestek, posypać cynamonem wymieszanym z cukrem i zlepić pyzy. Zagotować wodę w garnku, dodać olej, posolić i wrzucać pyzy, a po wypłynięciu na powierzchnię gotować jeszcze przez 5-7 minut. Podawać polane masełkiem z bułką tartą.

## Twoje notatki do przepisu: