

Wielkopolskie pyry z gzikiem.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26219**

1-2 os. 60 min łatwe tanie

Składniki:

- ziemniaki 2 szt.
- twaróg chudy
- śmietana 30 %
- kotlet mielony 2 szt.
- szczypior z cebulką
- Koperek
- Sól
- Pieprz ziołowy

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki myjemy i gotujemy w mundurkach. Ugotowane ziemniaki kładziemy na talerz, studzimy i obieramy ze skórki.
- 2 Twaróg rozdrabniamy widelcem, dodajemy do niego wymyty, pokrojony drobno szczypior z cebulką, drobno pokrojony koper. Dodajemy śmietanę, przyprawiamy solą i pieprzem, mieszamy.
- 3 Ziemniaki kroimy w plastry, smażymy na gorącym tłuszczu.
- 4 Wersja postna.
- 5 Wersja normalna.

Usmażone nakładamy na talerz, posypujemy koprem, obok ziemniaków nakładamy gzik.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: