

Szybkie pyzy

data aktualizacji: 2019.05.21 autor: Redakcja



Składniki:

- ziemniaki,
- mąka ziemniaczana,
- sól,
- boczek i cebulka do okrasy

Przygotowanie:

Ugotować 2 kg ziemniaków (ale nie przegotować!) i odlać wodę. Trzeba je utłuc albo przepuścić przez praskę. Zanim połączy się je z kolejnymi składnikami, muszą przestygnąć.

4 duże ziemniaki surowe zetrzeć na tarce z drobnymi oczkami (na końcu odlać trochę wody). Starte ziemniaki wrzucamy do tych utłuczonych i ugotowanych.

Następnie solimy i dodajemy 2 szklanki mąki ziemniaczanej. Wszystko razem wyrabiamy i formujemy pyzy (na przykład podłużne).

Do garnka wlewamy wodę, gotujemy i lekko solimy. Na wrzątek wrzucamy pyzy. Od czasu do czasu mieszamy. Trzeba je gotować dotąd aż wypłyną. Pyzy wybieramy łyżką cedzakową.

Przed podaniem można je okrasić na przykład przesmażonym boczkiem z cebulką.

Przepis Janiny Sekreckiej z Kola Gospodyń Wiejskich w Ossie.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosc/item/32066-szybkie-pyzy>