

Pyzy ziemniaczane

data aktualizacji: 2020.07.10 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 750 g ziemniaków, 1 jajko, sól, 3/4 szklanki mąki pszennej, 10 dag kielbasy cienkiej, 2 łyżki smalcu, 1 cebulka.

Przygotowanie: Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce. Przełożyć na drobne sitko i odstawić na 30 minut, aby puściły wodę. Potem nadmiar wody odlać, a to co zostanie na dnie miseczki zeszkrobać i dołączyć do ziemniaków. Do ziemniaków dodać również jajko, sól i mąkę, wymieszać. Gdyby masa była za rzadka dodać mąkę.

Wodę zagotować, posolić i nabierać łyżą porcje ciasta i wrzucać na wrzątek. Za każdym razem łyżkę maczać w gorącej wodzie, wtedy ciasto nie będzie się przyklejało. Pyzy gotować około 15 minut. Potem odcedzić.

W czasie gdy pyzy się gotują rozgrzać smalec, dodać kielbasę pokrojoną w półplasterki i cebulkę pokrojoną w kostkę. Usmażyć na rumiano. P olać pyzy przełożone na talerz.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosc/item/36066-pyzy-ziemniaczane>