



Pyzy z gotowanym mięsem

Autor: Niezapominajka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Nadzienie

Mięso przepuścić przez maszynkę. Na patelni rozgrzać smalec, zeszklić drobno pokrojoną cebulę, wsypać mielone mięso, podsmażyć, ostudzić. Dodać śmietanę, jajko, przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać.

Ciasto

Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, przecisnąć przez praskę lub dokładnie ubić tłuczkiem do ziemniaków, ostudzić. Następnie dodać mąkę ziemniaczaną, połowę mąki pszennej i jajko.

Z przygotowanych składników zagnieść ziemniaczane ciasto. Pozostałą mąką posypać deskę. Z ciasta formować małe placuszki, na każdy włożyć porcję przygotowanego mięsa.

Dokładnie zlepić formując kulki. Wrzucać do osolonego wrzątku i gotować 3-4 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię.

Ugotowane pyzy wyjmować łyżką cedzakową, włożyć na talerze, okrasić usmażonym boczkiem z cebulą i podawać.

Ciasto:

- 80 dag ziemniaków
- 1 szklanka mąki pszennej
- 15 dag mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- Sól

Nadzienie:

- 20 dag ugotowanego mięsa z kurczaka
- 20 dag ugotowanego mięsa wieprzowego
- 1 cebula
- 1 łyżka smalcu
- 1 łyżka śmietany Łaciata 30%
- Sól do smaku
- Pieprz do smaku
- Sos sojowy do smaku

Dodatkowo:

- Boczek wędzony
- Cebula