



Pyzy ziemniaczane z wieprzowiną

Autor: najlepszewkuchni.pl

Dość pracochłonny przepis - jednak zdecydowanie warto go wypróbować. Przypomina czasy dzieciństwa. Idealny na obiad w gronie rodzinnym - smaczny i tradycyjny przepis.

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki obieramy i gotujemy, a następnie odcedzamy, studzimy i przeciskamy przez praskę. Dodajemy jajko, mąkę ziemniaczaną, mąkę pszenną i przyprawę.

Krok 2

Cebulę i pieczarki ścieramy na tarce, a następnie dodajemy do mięsa mielonego. Przyprawiamy solą.

Krok 3

Nabieramy łyżkę masy ziemniaczanej, spłaszczamy na dłoni, na środku układamy łyżeczkę masy mięsnej i zaklejamy całość szczelnie masą ziemniaczaną, tworząc okrągłe pyzy.

Krok 4

Pyzy gotujemy we wrzątku ok. 15 minut.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

1 kg ziemniaków

1 jajko

2 łyżki mąki ziemniaczanej

1 łyżka mąki pszennej

3 łyżki masła

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu

200 g mielonego mięsa wieprzowego

1 cebula

10 pieczarek

½ łyżeczki soli