Oszukane pyzy

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto
Cebulę obrać, pokroić w kostkę, przesmażyć zna złoty kolor, doprawić wegetą. Ziemniaki ugotowane, które zostały z obiadu, przecisnąć przez praskę, lub zemleć w maszynce. Do ugotowanych ziemniaków, dodać surowe starte ziemniaki o drobnych oczkach. Następnie dodać mąkę i kaszę manną, wszystko dokładnie wyrobić.

Kotlety mielone, podzielić na mniejsze kawałki. Z ciasta ziemniaczanego odrywać kulki, spłaszczać na dłoni, nałożyć na ciasto farsz, dobrze zlepiać formując kule. Gotować w osolonej wodzie, od momentu wypłynięcia pyz na powierzchnię, gotować jeszcze przez 5 minut. Wybierać pyzy łyżką cedzakową. Podawać gorące polane tłuszczem z cebulką.

Ciasto:

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- ½ szkl. kaszy manny
- ½ szkl. mąki ziemniaczanej
- 2 duże surowe ziemniaki

Farsz:

- 5 kotletów mielonych

Dodatkowo :

- Tłuszcz do smażenia,
- 2 cebule
- Vegeta