



Pyzy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Obrać ziemniaki i podzielić na pół. Pojedyncze połówki ugotować, odcedzić i potłuc, ostudzić. Resztę ziemniaków zetrzeć na drobnych oczkach i odcisnąć, a następnie wsypać do ugotowanych ziemniaków. Wsypać mąkę, jajko i posypać niewielką ilością soli. Całość dokładnie wymieszać, wypełnić ulubionym farszem, uformować kulki. Do dużego garnka wlać wodę, posolić, zagotować i delikatnie włożyć kulki. Gdy woda się zagotuje i kulki wypłyną na powierzchnię zmniejszyć ogień i gotować kolejne 8-10 minut, po czym wyłowić pyzy.

Składniki:

1 kg ziemniaków

3 łyżki mąki ziemniaczanej

1 jajko

sól