



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

## **Pyzy z ziemniaków surowych**

Podawać, kraszac stopioną słoniną

### **Składniki:**

- słonina, 7 dag
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 dag
- mąka , 5 dag
- ziemniak, 2 kg

### **Sposób przygotowania:**

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o drobnych otworach, odcisnąć przez czystą ściereczkę. Dodać pozostałe składniki oraz osiadłą na dnie naczynia skrobię, wymieszać. Ciasto wyłożyć na zwilżoną deskę, formować pyzy i ugotować.

