



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Pyzy

Mniam mniam

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- ziemniak, 1.5 kg
- jajka, 1 szt.
- tłuszcz, 50 g

Sposób przygotowania:

Produkty na 4 porcje: ziemniaki 1500 g, jajo ok. 50 g (1 szt.), tłuszcz 50 g; mąka. Ziemniaki dokładnie umyć, połowę ugotować w łupinach, ostudzić, obrać ze skórki, przepuścić przez maszynkę. Pozostałe ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce o małych otworach, lekko wycisnąć w płóciennym woreczku. Sok z wyciśniętych ziemniaków pozostawić aż do wytrącenia się osadu. Zlać płyn znad osadu, czyli mąki ziemniaczanej; dodać ją do ziemniaków. Ziemniaki surowe połączyć z gotowanymi. Do masy ziemniaczanej wbić jajo, osolić i zagnieść ciasto. Formować z ciasta gałki wielkości orzecha włoskiego, otaczać w mące i robić palcem zagłębienie. Pyzy wrzucać do wrzącej, osolonej wody i gotować 4—5 min. Po wyjęciu na łyżkę cedzakową, przelać wrzącą wodą. Podawać z tłuszczem lub sosami. Uwaga: Gęstość ciasta sprawdzić przez ugotowanie jednej kluski. Jeżeli ciasto okaże się za rzadkie, dodać mąki ziemniaczanej.

