



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

## **Pyzy wileńskie**

Całkiem smaczne

### **Składniki:**

- słonina, 5 dag
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 3 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mięso, 50 dag
- ugotowane ziemniaki, 30 dag
- majeranek, 1 kg

### **Sposób przygotowania:**

Sporządzić nadzienie: cebulę pokrajać drobno, lekko zrumienić z tłuszczem. Mięso oplukać, odcisnąć z wody, zemleć, wymieszać z cebulą i przyprawami. Sporządzić ciasto: surowe ziemniaki zetrzeć do miski na tarce o drobniutkich oczkach. Gdy miazga podpłynie sokiem, odcisnąć go, miazgę odłożyć; gdy sok ustoi się, zlać ostrożnie. Pozostałą na dnie miski mączkę ziemniaczaną wymieszać z odcisniętą miazgą, dodać miazgę rozartę, ugotowane ziemniaki i sól. Z tego ciasta wyrabiać placuszki, nakładać nadzienie, zlepić starannie i wyrobić okrągłe pyzy wielkości dużego orzecha włoskiego. Pyzy z surowych ziemniaków gotuje się długo, dlatego lepiej kształtować niezbyt duże sztuki. Zagotować wodę z solą, włożyć pyzy i powoli je ugotować; przed odcedzeniem przekrajać i sprawdzić, czy są ugotowane. Ugotowane pyzy wyjąć łyżką cedzakową na cedzak, osaczyć i podać polaną słoniną ze skwarkami. Można je po polaniu wstawić do piekarnika i trochę obsuszyć przyrumieniając ich powierzchnię.

