

Pyzy ziemniaczane

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Bardzo proste pyzy ziemniaczane

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1,5 kg ziemniaków -
- 15 dag boczku wędzonego -
- 10 dag cebuli -
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ugotować w lekko osolonej wodzie 0,5 kg obranych ziemniaków. Gdy będą miękkie odcedzić, odparować i przepuścić przez maszynkę albo przez prasę. Pozostałe ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce. Masę przełożyć na sitko wyłożone gazą, odcisnąć sok do miseczki. Pozostawić na 15 minut. Gdy na dnie miseczki osiądzie skrobia, powoli zlać wodę z wierzchu. Osad wymieszać z ugotowanymi i surowymi ziemniakami, posolić. Z masy ziemniaczanej formować kluseczki i gotować w osolonej wodzie 10 minut od momentu, kiedy wypłyną na powierzchnię. Pyzy wyjąć i osączyć. Boczek pokroić w kostkę i wysmażyć na chrupko, dodać posiekaną cebulę i zeszklić. Polewać tym pyzy.

