



PYZY Z MIĘSEM



Pyzy to popularne w kuchni polskiej duże kluski ziemniaczane przyrządzane na różne sposoby, charakterystyczne dla rejonu Polski. Na Mazowszu podajemy pyzy z mięsem okraszone skwarkami

- ziemniaki surowe 1,5 kg
- ziemniaki gotowane 0,95 kg
- mięso wieprzowo-drobiowe gotowane 0,65 kg (po 0,325 kg)
- cebula 0,12 kg
- mąka ziemniaczana 0,18 kg
- mąka pszenna typ 450 0,3 kg
- olej rzepakowy 100 ml



Zetrzeć surowe ziemniaki. Odcisnąć sok z tartych ziemniaków i odstawić. Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez maszynkę. Następnie połączyć ziemniaki ugotowane z ziemniakami startymi oraz zlać sok z ziemniaków i osadzoną skrobię dodać do masy. Wbić jajko, wsypać mąkę, sól i zagnieść ciasto.

Ugotowane mięso, obrać od kości, zmielić przez maszynkę. Cebulę obrać, pokroić w kostkę przesmażyć i dodać do zmielonego mięsa. Farsz przyprawić i wymieszać. Z ciasta uformować wałek, odcinać w miarę równej wielkości kawałki „rozplaszczać” na ręce, układać farsz mięsny i formować pyzy.

W garnku zagotować posoloną wodę i partiami wrzucać pyzy. Gotować około 4 minut od momentu wypłynięcia na wierzch. Po ugotowaniu wyjmować łyżką cedzakową.