



przepisy.pl

Pyzy z kapustą i grzybami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki, najlepiej "stare" - 500 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- dodatkowa mąka do podsypywania - 1 łyżka
- kapusta kwaszona - 300 gramów
- cebula - 2 sztuki
- grzyby suszone - 30 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- woda - 450 mililitrów
- olej - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kapustę przepłucz zimną wodą, następnie poszatkuj i zalej świeżą wodą. Do kapusty dodaj liść laurowy Knorr, ziele angielskie Knorr, suszone grzyby oraz przyprawę Delikat Knorr. Gotuj, aż kapusta będzie miękka i większość płynu wyparuje.
2. Na patelni podsmaż posiekaną cebulę i czosnek. Po chwili dodaj majeranek Knorr, następnie połącz wszystko z farszem z kapusty. Dokładnie wymieszaj i duś jeszcze kilka minut. Gotowy farsz odstaw do ostygnięcia.
3. Ziemniaki umyj i ugotuj ze skórką w lekko osolonej wodzie aż będą miękkie, ok 30 minut. Następnie odcedź ziemniaki, obierz i przeciśnij przez praskę. Do wystudzonych ziemniaków dodaj jajko, obie mąki, szczyptę soli i delikatnie lecz energicznie wymieszaj, (nie wyrabiaj ciasta zbyt długo). Gotowe ciasto wyłóż na podsypaną mąką stolnicę i podziel na kilka równych części. Z każdej zroluj wałek i podziel go nożem na mniejsze kawałki.
4. Każdy kawałek ciasta uformuj w dłoniach na małą kulkę, w której następnie umieść porcję kapuścianego farszu. Kulkę ponownie uformuj tak, aby ciasto dokładnie otoczyło farsz. Gotowe kulki odstaw na kilka minut, aby podeschły.
5. Gotuj pyzy kilka minut w wodzie, aż wypłyną. Podawaj gotowane lub smażone

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl