



Pyzy z koperkiem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki, najlepiej "stare" - 400 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- mąka do podsypywania
- koperek świeży - 1 pęczek
- Mieszanka ziół i przypraw Knorr Polska z koperkiem** - 1 łyżka
- masło - 4 łyżki
- olej - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. 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.
2. Z każdej zroluj wałek i podziel go nożem na mniejsze kawałki.
3. Każdy kawałek ciasta uformuj w dłoniach na małą kulkę. Gotowe pyzy odstaw na kilka minut, aby podeschły.
4. Gotuj pyzy 2-3 minuty w wodzie, aż wypłyną.
5. Na patelni rozpuść masło i dopraw je przyprawą Knorr. Ugotowane pyzy przełóż na talerz i polej rozpuszczonym masłem ziołowym. Udekoruj gałązkami świeżego koperku i podawaj.

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