



przepisy.pl

Pyzy z mięsem mielonym i pieczarkami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 300 gramów
- ziemniaki - 1 kilogram
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- pieczarki - 150 gramów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- bułka tarta - 3 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- boczek - 5 plastrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Połowę ziemniaków ugotuj i przetrzyj przez praskę na purée. Resztę zetrzyj na tarce i odsącz z nadmiaru płynu.
2. Ziemniaki połącz ze sobą, dodając mąkę i jajko. Wyrób na gładką masę, podsypując mąką. Uformuj kulki i rozgnieć je na placki.
3. Cebulę oraz czosnek obierz i posiekaj, pieczarki umyj i pokrój w drobną kostkę.
4. Przesmaż cebulę i czosnek na patelni, dodaj pieczarki i mięso. Smaż, doprawiając pieprzem, majerankiem i Delikatem Knorr. Przystudź, dodaj jajka i bułkę tartą. Wyrób na jednolitą masę.
5. Na kawałki ciasta układaj kulki mięsa i sklejać boki, uważając, aby nie wystawał farsz.
6. Na gotującą się wodę wrzucaj pyzy i gotuj od wypłynięcia jeszcze przez 5 minut. Podawaj ciepłe z pokrojonym i podsmażonym boczkiem.

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