



przepisy.pl

## Pyzy z mięsem i fetą w sosie serowym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone z indyka - 300 gramów
- ziemniaki - 1 kilogram
- ser feta - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 80 gramów
- jajka - 3 sztuki
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- cebula biała - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 5 łyżek
- bazylia - 1 pęczek
- śmietana 36% - 300 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj i przepuść przez praskę lub utłucz na gładką masę. Dodaj 2 jajka, mąkę i zagnieć ciasto. W razie potrzeby dodaj trochę mąki.
2. Mięso dopraw solą i pieprzem, dodaj jajko oraz połowę posiekanej i przesmażonej cebuli. Połącz dokładnie wszystkie składniki.
3. Z mięsa formuj kulki. Do środka włóż fetę i posiekaną bazylię.
4. Zagotuj śmietanę w rondlu i dodaj Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr.
5. Z ciasta odrywaj niewielkie kawałki i formuj je w kulki. Każdą rozplaszcz na dłoni, a na jej środku ułóż kulkę mięsa i sklejać. Pyzy wkładaj do gotującej się wody i po wypłynięciu gotuj 5 minut. Podawaj polane sosem serowym i dekoruj resztą bazylii.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)