



przepisy.pl

## Pyzy z ziemniakami i twarogiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ziemniaki, najlepiej "stare" - 400 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- mąka do podsypywania
- cebula biała - 2 sztuki
- Sos grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- ser twarogowy - 200 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- masło lub margaryna - 4 łyżki

[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.
2. Cebulę oraz czosnek drobno posiekaj i usmaż. Twaróg i ugotowane ziemniaki przeciśnij przez praskę. Następnie połącz z cebulą i czosnkiem. Dobrze wymieszaj i dopraw pieprzem.
3. Do masy twarogowej dodaj obie mąki oraz jajko. Szybko i energicznie połącz ciasto. Gotowe ciasto wyłóż na podsypaną mąką stolnicę i podziel na kilka równych części. Z każdej zroluj wałek i podziel go nożem na mniejsze kawałki z który w dłoniach formuj duże i okrągłe pyzy. Odstaw na kilka minut aby podeschły.
4. Gotuj kluski kilka minut w wodzie, aż wypłyną. Sos grzybowy Knorr przygotuj według wskazówek na opakowaniu. Pyzy podawaj z sosem na boku.

---

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)