



Pyzy ze szpinakiem

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- jajko - 1 sztuka
- szpinak mrożony - 300 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- pomidory suszone - 5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- biały ser - 100 gramów
- oliwa do smażenia - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz – połowę ugotuj, wystudź i przeciśnij przez praskę. Pozostałe ziemniaki zetrzyj na tarce o drobnych oczkach, odcisnij. Powstały płyn pozostaw na kilka minut w miseczce, następnie odlej, a pozostałą na dnie skrobię zachowaj.
2. Połącz w misce oba rodzaje ziemniaków, dodaj jajko oraz skrobię i wyrób ciasto.
3. Pokrojoną w kostkę cebulę przesmaż na rozgrzanej oliwie. Pomidory pokrój w cienkie paski i dodaj do cebuli. Na koniec dodaj szpinak, duś do momentu odparowania wody i dopraw pokruszoną mini kostką Knorr oraz pieprzem. Wymieszaj z pokruszonym serem i wystudź.
4. Gotowe ciasto podziel na 16-20 porcji. Każdą z nich rozplaszcz, nałóż łyżkę farszu, zlepi i formuj pyzy.
5. Uformowane pyzy wkładaj do wrzącej, osolonej wody i gotuj około 5 minut od wypłynięcia na powierzchnię wody. Podawaj ciepłe.

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