



przepisy.pl

Pyzy ziemniaczane z mięsnym nadzieniem



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- drobiowe mięso z rosołu - 300 gramów
- bułka tarta - 2 łyżki
- cebula - 3 sztuki
- koperek - 0.5 pęczków
- jajko - 1 sztuka
- olej roślinny do smażenia - 80 mililitrów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- szczypiorek do dekoracji
- marchewka do dekoracji
- natka pietruszki do dekoracji
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto na pyzy mieszając fix i 300 ml wody razem z jednym jajkiem. Masę odstaw na 10 minut na bok aby zgęstniała.
2. Cebulkę pokrój w kostkę. Podsmaż na rozgrzanej patelni z tłuszczem, na złoty kolor.
3. W międzyczasie przygotuj farsz. Mięso przepuść przez maszynkę. Dodaj koperek, bułkę tartą, przyprawę Knorr oraz podsmażoną cebulkę. Całość dokładnie wymieszaj.
4. Z mięsa formuj małe centymetrowej średnicy kulki. Kulki obtocz w cieście ziemniaczanym. Jeśli masa na kluski będzie mało plastyczna dolej trochę więcej wody.
5. Pyzy gotuj przez około 3 minuty. Ugotowane podawaj polane cebulką i z surówką. Z pyz ułóż bałwana i przebij wykałaczką do szaszłyków. Ze szczypiorku zrób guziczki i oczy, z marchewki nos.

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