

Szybkie pyzy

data aktualizacji: 2020.03.11 autor:



SKŁADNIKI:

ziemniaki, mąka ziemniaczana, sól, boczek i cebulka do okraszenia

WYKONANIE:

- Ugotować 2 kg ziemniaków (ale nie przegotować!) i odlać wodę. Trzeba je utłuc albo przepuścić przez praskę. Muszą przestygnąć, zanim połączy się je z kolejnymi składnikami.
- 4 duże ziemniaki surowe zetrzeć na tarce z drobnymi oczkami (na końcu odlać trochę wody). Starte ziemniaki wrzucamy do tych utłuczonych i ugotowanych.
- Solimy i dodajemy 2 szklanki mąki ziemniaczanej. Wszystko razem wyrabiamy i formujemy pyzy.
- Do garnka wlewamy wodę, gotujemy i lekko solimy. Na wrzątek wrzucamy pyzy. Od czasu do czasu mieszamy. Trzeba je gotować dotąd aż wypłyną. Pyzy wybieramy łyżką cedzakową.
- Przed podaniem można je okraszyć na przykład przesmażonym boczkiem z cebulką.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/34901-szybkie-pyzy>