

---

# Pyzy wileńskie

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1296 razy.

1 kg surowych mączystych ziemniaków  
30 dag ziemniaków ugotowanych  
sól  
Nadzenie:  
50 dag tłustego mięsa (baranina, wołowina)  
majeranek  
pieprz  
sól  
3 dag tłuszczu  
3 dag cebuli  
sól  
5 dag słoniny do polania

Sporządzić nadzenie: cebulę pokrajać drobno, lekko zrumienić z tłuszczem. Mięso opłukać, odcisnąć z wody, zemielić, wymieszać z cebulą i przyprawami. Sporządzić ciasto: Surowe ziemniaki zetrzeć do miski na tarce o drobniutkich oczkach. Gdy miazga podptynie sokiem, odcisnąć ją, miazgę odłożyć; gdy sok ustoi się, zlać ostrożnie. Pozostałą na dnie miski mączkę ziemniaczaną wymieszać z odcisniętą miazgą, dodać miłko roztarte, ugotowane ziemniaki i sól. Z tego ciasta wyrabiać placuszki, nakładać nadzenie, zlepić starannie i wyrobić okrągłe, pyzy wielkości dużego orzecha włoskiego. Pyzy z surowych ziemniaków gotuje się długo, dlatego lepiej kształtować niezbyt duże sztuki. Zagotować wodę z solą, włożyć pyzy i powoli je ugotować; przed odcedzeniem przekrajać i sprawdzić, czy są ugotowane. Ugotowane pyzy wyjąć łyżką cedzakową na cedzak, osączyć i podać polane słoniną ze skwarkami. Można je po polaniu wstawić do piekarnika i trochę obsuszyć przyrumieniając ich powierzchnię.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD