
Pyzy wileńskie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1259 razy.

1 kg surowych mączystych ziemniaków

30 dag ziemniaków ugotowanych

sól

Nadzienie:

50 dag tłustego mięsa (baranina, wołowina)

majeranek

pieprz

sól

3 dag tłuszczu

3 dag cebuli

sól

5 dag słoniny do polania

Sporządzić nadzienie: 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 nadzienie, 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