
Pyzy turyngskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2946 razy.

250 g ziemniaków,

1 cebula,

sól, pieprz,

2 bułki,

ząbek czosnku,

tłuszcz

Bułki pokroić w kostkę, zrumienić na tłuszczu z posiekanym zębkiem czosnku, lekko podsuszyć . Przygotować ciasto na pyzy, dodając do niego na końcu grzanki. Razem wyrobić Formować w dłoni pyzy i gotować bez przykrycia ok. 25 min Podawać polaną zrumienionym boczkiem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>