

---

# Pyzy drożdżowe gotowane na parze

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4653 razy.

Kuchnia poznańska.

Robimy je tak:

ok poł szklanki mleka podgrza aby było letnie (nie więcej niż 30 C) rozpuścić w nim łyżeczkę do półtora drożdży. Wlewamy to do garnuszka wsypujemy trochę soli wbijamy jajko i zarabiamy. Maki powinno być tyle, aby wyszła konsystencja ciasta gęstszego niż na naleśniki (powinno ciągnąć się). Odstawiamy ciasto na ok 15 min do poł godziny w garnuszku, po czym ciasto na stolnicę. Szybko zarabiamy, rozwałkujemy na grubość ok 1 cm i szklanka (lub czymś mniejszym) wyciskamy kraszki. Im mniejsze kraszki tym lepsze pyzy, ale to kwestia gustu. Gotujemy wodę w garnku i na parze pyzy.

W IKEA są takie fajne urządzenia, co zastępują gazę na garnku. Pyzy też mogą być również na słodko - do środka trzeba wrzucić np. marmoladę, śliwkę lub cokolwiek innego co przyjdzie do głowy. Do pyz tradycyjnych należy podać mięso duszone w sosie własnym (najlepsza cielecina lub wołowina). Jako warzywno obowiązkowo należy podać kapustę czerwoną (niebieską przez niektórych uważaną) zasmażaną na gęsto. Kapusta powinna mieć posmak słodko - kwaśny (bardziej kwaśny). W oryginale do niej wrzuca się m.in. rodzynki (dają słodycz), jabłka (dają kwas),

Ale można doprawić w inny sposób, choć to nie to samo. Mniemam :-)))

Kurde chyba się dzisiaj taki obiad zrobię.

From: Wojtek Maj <wojak@pbks.pl>

[... przepis OK]

Takie one poznańskie jak i podlaskie - wystarczy je parzencami lub parowancami nazwać... Z masłem, ze śmietanką jak na upał - do mięsa i sosu (raczej słodkawego, sporo cebulki dobrze pasuje) to przy innej ciut pogodzie jak dziś.

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ładziak)

---

W przyszłości wrzucaj przepisy przez stronę: [http://kuchnia.verus.pl/d\\_przepi.php](http://kuchnia.verus.pl/d_przepi.php).

Nadesłał(a):MM 2006-02-26 11:02:38

Można też zrobić pyzy nadziewane (przed ugotowaniem nałożyć farsz) np.: dżemem, polać masłem - puchocia, lub mięsem, polać wtedy wytopionym boczkiem. Pozdrawiam

Nadesłał(a):magda 2006-02-26 11:02:41

Patrz też: KLUSKI DROŻDŻOWE NA PARZE czyli PYZY POZNAŃSKIE (<http://kuchnia.verusinter.net/przepis.php?NUMER=7303>)

Nadesłał(a):magda 2006-02-26 11:02:31

Pyzy poznańskie najlepsze są z sosem pieczarkowym .. mniemam

Nadesłał(a):Syl 2006-09-05 20:09:21