
Cepeliny, czyli pyzy ziemniaczane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 12592 razy.

Kuchnia litewska:

(didž kukuliai cepelina)

SKŁADNIKI

20 szt ziemniaków (15 surowych i 5 gotowanych)

sól

Ziemniaki surowe obrać , umyć i zetrzeć na drobnej tarce (sokowirówka). Odcisnąć , soku nie wylewając, lecz odstawić na 10-15 min. Zlać z wierzchu, a osiadłą na dnie naczynia warstwę krochmalu wyjąć i dodać do odcisniętych ziemniaków. Dodać gotowane, tłuczone ziemniaki, osolić i dokładnie wyrobić . Formować kule, wielkości dużego jabłka, spłaszczyć , nakładać nadzienie i dobrze ścisnąć formując obłe, podłużne pyzy. Wkładać je pojedynczo do gotującej się osolonej wody, uważając, aby nie przestała wrzeć . Gotować 25-30 min. Ugotowane pyzy wyjąć łyżką cedzakową, użyć na półmisku, polać stopionym masłem z dodatkiem śmietany lub innym sosem zharmonizowanym z rodzajem nadzienia.

Nadzienie z polędwicy wołowej:

50 dag polędwicy wołowej (może być tatar),

łyżka łoju wołowego lub świeżego smalca,

pieprz, sól,

ząbek czosnku,

otarty majeranek.

Polędwicę i łój wołowy posiekać tasakiem (zemleć w maszynce). Dodać pieprz, zmiądzony z solą ząbek czosnku i majeranek, mięso dobrze wyrobić i nadziewać nim pyzy. Jeżeli zamiast łoju ma być użyty smalec, należy go stopić i wlać gorący do mięsa. Podawać z topionym masłem wymieszonym ze śmietaną.

Nadzienie z mięsa wieprzowego:

50 dag mięsa wieprzowego niezbyt chudego

jajo kurze

Dalej jak wyżej. Podawać polane skwareczkami ze świeżej słoniny i z kiszoną kapustą.

Nadzienie z wędzonej szynki:

50 dag domowej szynki,

cebula,

mielony pieprz, sól,

jajo.

Szynkę wędzoną namoczyć i ugotować , wkładając do gorącej wody. następnie drobniutko posiekać , dodając posiekaną cebulę i pieprz, wbić jajo. Wymieszać .

Do pyz nadziewanych w ten sposób podaje się następujący sos tzw. maczanę :

30 dag wędzonego boczku przesmażyć z posiekaną niewielką cebulą, wsypać mąki, zrumienić , mieszając rozcieńczyć ok szklanki mleka, lekko osolić i zagotować .

Nadzienie z twarogu:

40 dag twarogu,

jajo,

łyżeczka masła,

sól,

listki zielonego estragonu lub świeżej mięty.

Twaróg przetrzeć przez sito (zemleć , malakser!).wbić jajo, dodać masło, drobniutko posiekany estragon lub mięte, sól i dokładnie wymieszać . Nadziać pyzy. Podawać polane stopionym masłem ze śmietaną.

Nadzienie z grzybów:

2 szklanki kiszonych grzybów,

15 dag boczku,

cebula,

jajo,

3 łyżki tartej bułki,

pieprz,

mleko.

Grzyby ugotować w mleku, dodać pokrajany boczek i przepuścić razem przez maszynkę. dodać jajo, namoczoną w mleku i odciśniętą bułkę, zrumienioną na tłuszczu cebulę, osolić do smaku. Dokładnie wymieszać . Pyzy gotowane z tym nadzieniem podaje się z sosem grzybowym.

Nadzienie ze śledzia:

duży śledź ,

jajo,

tarta bułka,

cebula,

pieprz.

Śedź wymoczyć , usunąć kręgoślup, ości, skóre. Przepuścić przez maszynkę, dodać namoczoną w mleku i odciśniętą bułkę wbić jajo, dodać mielony pieprz i posiekaną cebulę. Wymieszać . Podawać polane stopionym masłem wymieszanym z kwaśną śmietaną.

Nadzienie z kapusty:

3 szklanki kwaszonej kapusty,

10 dag słoniny lub boczku.

Kapustę odciśnięć z nadmiaru soku. W rondlu stopić pokrojoną słoninę lub boczek, dodać kapustę i udusić. Tak nadziewane pyzy podawać z usmażonym boczkiem lub skwareczkami ze świeżej słoniny.

Nadzienie z boczku:

25 dag wędzonego boczku pokrajać (posiekać niezbyt grubo), posypać pieprzem i nadziewać pyzy. podawać polane skwareczkami ze świeżej słoniny.

Nadzienie z jabłek:

3 duże jabłka,

cukier,

cynamon.

Jabłak obrać, zetrzeć na grubej tarce jarzynowej, posypać cynamonem i niewielką ilością cukru. Tak nadziewane pyzy należy robić znacznie mniejsze i formować je w kształcie kulek. Podawać polane kwaśną śmietaną i posypane cukrem, lub słodką podgrzaną śmietanką.

Nadzienie z marchwi:

40 dag marchwi,

10 dag cukru,

płaska łyżeczka mielonego cynamonu,

2 łyżeczki masła,

małe jajo,

łyżka maku.

Marchew ugotować, zetrzeć na drobnej tarce, dodać masło, cukier cynamon, mak i wbić jajo. Wszystko dokładnie wymieszać. nadziewać pyzy, formując je w niewielkie kule. Podawać polane śmietaną.

Nadzienie z maku:

2 szklanki maku,

5 dag cukru,

jajo.

Mak sparzyć wrzątkiem i zostawić na sicie, żeby dokładnie odciekł. Następnie przepuścić przez maszynkę, dodać cukier jajo i dobrze wymieszać. Tak nadziewane pyzy formuje się w niewielkie kulki i podaje zalane gorącym mlekiem (lub mlekiem z maku).

SMACZNEGO !

From: Tadeusz Powichrowski tadekpow@polbox.com.pl

pracochłonne

Nadesłaf(a):Paula Lenart <Paula_94> 2005-08-14 12:08:07

nie miałam pojęcia ,że można dodawać różne tak wspaniałe nadzienia zrobiłam narazie 5 -dziękuję były wspaniałe

Nadesłaf(a):krysia <kagane@onet.pl> 2006-08-24 11:08:00