Pyzy ziemniaczane z indykiem

Olla

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ciasto: ziemniaki - 1 kg
- ciasto: skrobia ziemniaczana - 4 łyżka
- ciasto: jajko - 1 szt.
- farsz: mięso mielone z indyka - 300 g
- farsz: cebula - 1 szt.
- farsz: jajko - 1 szt.
- farsz: sól, pieprz - do smaku
- dodatkowo: bułka tarta - 2 łyżka
- dodatkowo: masło - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Połowę ziemniaków obrać, pokroić w kostkę i zalać wodą-gotować 10 minut do miękkości, przecedzić i przecisnąć przez praskę, ostudzić. Druga połowę ziemniaków zetrzeć na tarce, odcisnąć nadmiar płynu.
Połączyć oba rodzaje ziemniaków, dodać jajko i mąkę, doprawić do smaku i dobrze wyrobić. Gotowe ciasto podzielić na równe części.

Farsz: Cebulę posiekać, zeszklić na maśle, dodać mięso i podsmażyć, potem podlać niewielką ilością wody i dusić do miękkości, ostudzić.
Do mięsa dodać jajko, doprawić do smaku, dobrze wyrobić. Podzielić na tyle samo części co ciasto ziemniaczane i uformowac pulpeciki.

Porcję ciasta układać na dłoni, lekko rozpłaszczyć tworząc placuszek, na środek położyć kuleczkę z farszu i oblepić ciastem.

Gotowe pyzy wkładać porcjami do osolonego wrzątku i gotować przez 10 minut od wypłynięcia na powierzchnię.
Podawać z roztopionym masłem i bułką tartą.