# Pyzy z gotowanym mięsem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

## Składniki:

Ciasto -
ziemniaki - 80 dag
mąka pszenna - 1 szklanka
jajko - 1 szt.
mąka ziemniaczana - 15 dag
sól -
Nadzienie -
mięso gotowane z kurczaka - 20 dag
mięso wieprzowe gotowane - 20 dag
cebula - 1 szt.
oliwa lub smalec - 1 łyżka
śmietana - 1 łyżka
sól, pieprz, sos sojowy - do smaku
Dodatkowo -
cebula, boczek wędzony - trochę

## Dodatkowe info:

Pyzy z gotowanym mięsem to jedno z ulubionych dań mojej rodziny. Jest to dobry sposób na wykorzystanie mięsa pozostałego z rosołu.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Nadzienie
Mięso przepuścić przez maszynkę. Na patelni rozgrzać smalec, zeszklić drobno pokrojoną cebulę, wsypać mielone mięso, podsmażyć, ostudzić. Dodać śmietanę, jajko, przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać

*KROK 2:* Ciasto
Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, przecisnąć przez praskę lub dokładnie ubić tłuczkiem do ziemniaków, ostudzić. Następnie dodać mąkę ziemniaczaną, połowę mąki pszennej i jajko.

*KROK 3:* Z przygotowanych składników zagnieść ziemniaczane ciasto.

*KROK 4:* Pozostałą mąką posypać deskę. Z ciasta formować małe placuszki, na każdy

włożyć porcję przygotowanego mięsa.

*KROK 5:* Dokładnie zlepić, formując kulki. Wrzucać do osolonego wrzątku i gotować 3-4 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię.