




## Pyzy z gotowanym mięsem

 Stokrotka

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

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

### Dodatkowe info:

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

### 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.