Pyzy z kaszą jaglaną i mięsem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
ziemniaki ugotowane - 70 dag
ziemniaki surowe - 30 dag
jajko - 1 szt.
mąka pszenna - 3-4 łyżka
mąka ziemniaczana - 2/3 szklanka
sól - do smaku
Nadzienie -
mięso ugotowane kurczak, wieprzowina - 40-50 dag
kasza jaglana - 1 szklanka
cebula - 1 szt.
olej - 2 łyżka
bułka tarta - 1 łyżka
sól, pieprz, sos sojowy - do smaku
Pozostałe -
boczek, cebula, olej -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę dokładnie wypłukać i ugotować w wodzie z dodatkiem soli lub na wywarze z mięsa. Ugotowane mięso przepuścić przez maszynkę. Na oleju zeszklić pokrojoną cebulę, dodać kaszę, mięso i bułkę tartą. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać. (gdy farsz jest zbyt suchy dodać kilka łyżek wywaru z mięsa)

KROK 2: Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę lub przemielić w maszynce. Surowe obrać i zetrzeć na drobnej tarce, odcisnąć z wody. Połączyć z ugotowanymi, dodać obie mąki, jajko i wyrobić ciasto.

KROK 3: Z ciasta utoczyć wałki, pokroić na kawałki, formować placuszki i nakładać porcję farszu.

KROK 4: Dokładnie zlepić formując okrągłe kluski. Partiami wrzucać do dużej ilości osolonej wody i gotować na wolnym ogniu około 8-10 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię.

Boczek pokroić w kostkę, wytopić na oleju,
dodać pokrojoną cebulę, podsmażyć.