



Pyzy z pasztetką od Mamy na medal

 MamaNaMedal

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 10-15 szt.

mąka ziemniaczana - 5 łyżka

jajo - 1 szt.

pasztetka - do smaku

słoninka na skwarki - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: 1. Ziemniaki obieram, kroję w kosteczkę, płukam, zalewam czystą wodą, solę, gotuję do miękkości.

2. Odcedzam z wody i ubijam dokładnie tłuczkiem.

3. Ziemniaki wyjmuję na blat i czekam aż będą ciepłe nie gorące.

4. Wbijam jajo, dosypuję mąki i całość bardzo dokładnie ugniatam.

5. Z ugniecionego ciasta urywam kawałek i robię kulkę.

6. W kulce robię wgniecenie wkładam kawałeczek pasztetki i kuluję ponownie. Tak przygotowane pyzy wrzucam na wrzącą wodę i gotuję do momentu wypłynięcia wszystkich na wierzch.

Wyciągam na talerzyk i ozdabiam skwarkami do smaku.