





Pyzy ziemniaczane z cebulowo=porowym farszem

 ewaeu.

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 800 g

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

mąka pszenna - 4 łyżka

jajko - 1 szt.

cebula duża - 1 szt.

por - biała część - 1 szt.

olej do smażenia -

pieprz młotkowany z kolendrą - 1/3 łyżka

sól - szczypta

jabłko antonówka -

żurawina - 4 łyżka

masło - 1 łyżka

miód - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania

1.

Cebulę obrać i posiekać . Pora oczyścić , umyć i posiekać na kawałki. Na patelni rozgrzać olej i zeszklić cebule i pora. Dodać do smaku sól i pieprz. Przystudzić. .

2.

Ziemniaki ugotować i przecisnąć przez praskę (albo dobrze ubić). Do przestudzonych ziemniaków dodać jajko, mąkę i zagnieść ciasto. Podzielić na 3 części i zrobić grube wałki. Wałki podzielić na 4 części i z każdej części robić mały placek. Nakładać farsz cebulowy i zalepiać. Robić zgrabne kule. Do wyczerpania składników. Pyzy wkładać do gotującej się , osolonej wody. Gotować , aż pyzy wypłyną. Wyłowić łyżką cedzakową.

3.

Na patelni stopić łyżkę masła . Dodać obrane i pokrojone na części jabłko i żurawinę, i chwilę smażyć. Dodać łyżkę miodu. Pyzy podawać ciepłe z jabłuszkiem i żurawiną. Smacznego.