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. Przestudzić. .

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.