




Pyzy

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

ziemniaki gotowane około - 1 kg
ziemniaki starte na tarce około - 500 g
cebula duża - 1 szt.
pieczarki - 200 g
boczek wędzony - 200 g

sól i pieprz - - do smaku
natka pietruszki poszatkowana - 1 łyżka
opcjonalnie: -
mąka ziemniaczana - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Zastanawiałam się nad dzisiejszym obiadem co tu ugotować. Mąż podsunął mi pomysł, aby zrobić kluski z mięsem, a ja mając w lodówce boczek wędzony kilka pieczarek no oczywiście cebulę wymyśliłam te oto danie - pyzy okraszone wytopionym boczkiem, podsmażoną cebulką z pieczarkami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotowane ziemniaki ok. 1 kg, przecisnąć przez praskę, a ziemniaki surowe zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Wyłożyć na sitko położone na garnku i odczekać, aby odciek do garnka płyn i na dnie pozostał krochmal. Wodę odlać do garnka do gotowania klusek, a krochmal połączyć z ziemniakami gotowanymi przeciśniętymi przez praskę i ziemniakami startymi na tarce. Całość wymieszać dodać soli do smaku i w razie potrzeby mąkę ziemniaczaną. Z masy formować kluski czyli pyzy, wrzucać na osolony wrzątek i gotować około 8-10 minut od wypłynięcia na poziom wody. Boczek wędzony stopić by powstały skwarki, dodać obraną pokrojoną w kostkę cebulę oraz oczyszczone pokrojone pieczarki. Całość podsmażyć do miękkości pieczarek. Pyzy wyłożyć na talerz i polać wytopionym boczkiem z cebulą i pieczarkami. Posypać posiekaną natką.