



Pyzy ziemniaczane

4 porcje

25 minut

Składniki

- 800 g ziemniaków, obranych i pokrojonych na kawałki
- 600 ml wody
- 2 jajka
- 180 g skrobi ziemniaczanej
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki gałki muskatołowej
- nadzienie według uznania (bułka tarta, mięso mielone, kiełbasa, ser)
- mąka do oprószenia

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. W kielichu do gotowania wlej 600 ml wody. W koszyku do gotowania umieść 800 g obranych ziemniaków, a następnie całość włóż do kielicha do gotowania. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Ugotuj.

3

"Wymij koszyczek z ziemniakami za pomocą szpatułki. Wyczyść kielich do gotowania. Umieść ugotowane ziemniaki, 180 g skrobi ziemniaczanej, 1 łyżeczkę soli, 1/2 łyżeczki białego pieprzu i 1/2 łyżeczki gałki muskatołowej, a następnie wbij 2 jajka. Zamknij pokrywę kielicha."

4

Posiekaj.

5

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.

6

Posiekaj.

7

Wymij masę ziemniaczaną na blat roboczy oprószonej mąką. Podziel ziemniaki na kulki o masie około 100 g i owiń je wokół preferowanego nadzienia.

8

Gotowe pyzy ugotuj w gorącej wodzie przez kilka minut. Smacznego!