

Pyzy

Toplam 34 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~242 kcal

Açılış 15/10

Pyzy, patates hamurunu küçük toplar halinde haşlayarak yumuşak ve doyurucu bir Polonya hamur yemeği kurar.

Malzemeler

- 5 adet Patates
- 1 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patatesleri haşlayın ve sıcak halde ezip 10 dakika 111 hamur yumurtayı pişirmesin.
2. Un, yumurta ve tuzu ekleyip yumuşak hamur yapın.
3. Hamuru küçük toplara bölün ve avuç içinde yuvarlayın.
4. Topları kaynar tuzlu suya alıp tencereyi kalabalıkla tırmayın.
5. Pyzileri 8 dakika haşlayın yüzeye çıkınca kaşığı masalıye nazikçe alın.
6. Tereyağ veya soğan yağla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak iç dokuyu yumuşak bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pyzileri 111lerin, üstüne tereyağ gezdirip soğan serpin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt