

Pyzy z boczkiem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



pyzy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- boczek - 150 g
- rosół z kostki - 1 łyżka(i)
- mleko - 100 ml
- mąka gryczana - 200 g
- sól -

Etapy przyrządzania:

1.



Ziemniaki obrać, ugotować, ugotowane przepuścić przez praskę

2.



Boczek pokroić w kostkę, stopić na patelni

3.

Cześć stopionego boczku zostawić, resztę z rosółem, mlekiem i mąką dodać do ziemniaków. Zagnieść ciasto, uformować ok 12 pyz

4.



Wkładać je do osolonego wrzątku i gotować 15-20 min

5.

Posypać skwarkami, podawać same lub jako dodatek do pieczeni