

Pyzy parowane

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

O wiele lepsze niz kupne pyzy. Warto zrobic samemu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 szklanka mleka -
- 50 dag mąki -
- 2 dag drożdży -
- 2 łyżki cukru -
- 1/2 kostki masła -
- 1 jajko -
- 10 dag orzechów laskowych -
- 15 dag miodu -

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę przesiać do miski, zrobić zagłębienie. Do niego wlać letnie mleko wymieszane z 1 łyżką cukru. Wkruszyć drożdże, wymieszać. Odstawić na 15 minut do wyrośnięcia. Stopić 1 łyżkę masła i razem z resztą cukru i jajkiem dodać do mąki. Wyrobić ciasto. Odstawić ponownie na 30 minut. Orzechy posiekać, wymieszać z miodem. Po 30 minutach ponownie zagnieść ciasto i uformować wałek, pokroić go na 8 części. Na każdej ułożyć po porcji orzechów i zawinąć w kulki. W garnku zagotować pół szklanki wody. Nad parującym wrzątkiem umieścić sitko, na nim układać pyzy. Przykryć ściereczką na pół godziny. Polewać stopionym masłem.

