

Pyzy a' la Różyc Adama Domańskiego



Składniki

1,5 kg - Ziemniaki
(surowe)

0,75 kg - Ziemniaki
(ugotowane)

1 szt. - Cebula biała

300 g - Boczek wędzony,
surowy

1 szczypta - Sól

Opis wykonania

Klasyka polskiej kuchni w wykonaniu Adama Domańskiego

Surowe, obrane ziemniaki zetrzyj na tarce i odciśnij z nich wodę (przez gazę lub białe płótno) do osobnego naczynia.

Po kilkunastu minutach zlej wodę z naczynia w którym na dnie pozostaje mączka ziemniaczana.

Mączkę połącz z tartymi i gotowanymi ziemniakami.

Ziemniaki dopraw solą, wyrób je na gładką masę i formuj kuleczki.

Uformowane pyzy wrzuć na wrzącą, osoloną wodę i gotuj na dość małym ogniu.

Pyzy podawaj polane omastą (stopiony boczek wędzony i cebula).