**Pyzy z mięsem**

**Składniki**:

**Farsz**:

- dwa pęta kiełbasy (np. toruńskiej, podwawelskiej)

- 1 cebula

- 7 gram majeranku

- pół łyżeczki pieprzu

**Ciasto**:

- 3 kg ziemniaków (2 kg utartych, 1 kg ugotowanych)

- 1 szklanka mąki ziemniaczanej

- pół łyżeczki soli

**Zasmażka**:

- pokrojona słonina, cebula

**Przygotowanie**:

 **Farsz**:

 Kiełbasę zmielić na drobnym sitku maszynki do mielenia, dodać posiekaną w kostkę i podsmażoną cebulkę na złoty kolor, majeranek i pieprz. Całość wymieszać – najlepiej ręką.

 **Ciasto**:

 1 kg ziemniaków ugotować i wystudzić, 2 kg utrzeć i wycisnąć płyn przez ściereczkę bawełnianą. Ugotowane ziemniaki zmielić na maszynce, dodać mąkę ziemniaczaną, sól i dobrze wygnieść.

 Brać trochę ciasta na rękę, zrobić placek, nałożyć łyżkę farszu i uformować pyzę.

**Gotowanie**:

Wodę posolić, pyzy gotować na wolnym ogniu ok 10-15 min.

Przygotować zasmażkę ze słoniny i cebuli: w połowie smażenia słoniny dodać posiekaną cebulę.