

Pyzy - kluski na parze - bance- pampuchy



Składniki i wykonanie:

- 500 g maki pszennej
- 3 jajka
- 50 g (pół kostki) drożdży
- 1 szklanka mleka
- szczypta soli
- 1 łyżka oliwy

Makę przesiać do miski, dodać sól, drożdże rozpuszczone w ciepłym (nie gorącym) mleku i roztrzepane jajka. Wyrabiać ciasto kopyścią lub mikserem (specjalne końcówki do drożdżowego ciasta), pod koniec dodać oliwę i dobrze wyrobić. Ciasto musi być błyszczące.

Zostawić na misce do wyrośnięcia.

Kiedy podwoi objętość odrywać małe kawałki ciasta i formować kuleczki, odłożyć je na posypanej mąką tacy do wyrośnięcia.

Zagotować pół garnka wody, położyć specjalną siatkę lub obwiązać gazą. Układać po kilka pyz - niezbyt ciasno, bo urosną. Przykryć miską i gotować 6 minut. Ostrożnie zdjąć miskę (para jest bardzo gorąca i łatwo można się poparzyć!!) patyczkiem zdjąć gotowe pyzy i włożyć następne.

Podawać z sosem pieczeniowym lub owocowym. U nas były z dżemem.