

PYZY Z MIESEM Boulettes à la viande (Pologne)

Ingrédients :

- *200 g environ de viande cuite hachée finement (boeuf, porc) *J'ai utilisé de la viande hachée crue*
- *5 pommes de terre moyennes
- *1 oeuf
- *2 cuillères de farine ou plus si la pâte est trop molle
- * 50 g mie de pain ou du pain sec
- *1 oignon
- *1 jaune d'oeuf
- *100 g de lardons fumés
- *huile ou beurre, persil, sel, poivre

Il est difficile de donner des proportions exactes, tout dépend de la qualité des pommes de terre et de la farine utilisées.

Préparation :

Lavez 2 pommes de terre, essuyez-les et mettez-les à cuire dans de l'eau salée sans les éplucher. Ôtez la peau et réduisez-les en purée.

Epluchez le reste des pommes de terre, râpez-les et pressez-les pour ôter l'excédent d'eau. Mélangez le tout et ajoutez l'oeuf, le sel et de la farine de façon à obtenir une pâte molle et homogène.

Trempez le pain dans du lait. Essorez-le en pressant entre les doigts. Emincez l'oignon et faites-le revenir dans l'huile (ou le beurre). Mélangez l'oignon, le pain et la viande hachée cuite.

Ajoutez 1 jaune d'oeuf et assaisonnez avec du sel, du poivre et éventuellement du persil ciselé.

Formez des petites galettes avec la pâte. Faites des boulettes avec la farce à la viande et déposez les boulettes au centre des galettes. Refermez les galettes autour de la viande, roulez en petites boules et faites cuire dans de l'eau bouillante salée additionnée d'un peu de vinaigre blanc environ 5/10 min. *J'avais mis la viande crue donc j'ai fait cuire les boulettes un peu plus longtemps.*

J'ai servi avec deux sauces : une sauce tomate/basilic et une sauce faite à base d'un bouillon de fond de veau épaissi avec de la maïzena. J'ai ajouté une bonne cuillère à soupe de crème fraîche. J'ai fait revenir des lardons et des champignons dans un peu de beurre. Je les ai ensuite ajoutés à la sauce et j'ai ajusté l'assaisonnement.