

# Przepis na Pyry z gzikiem

Przepis na Pyry z gzikiem to regionalna poznańska potrawa. Od małego byłem karmiony pyrkami ze smaczną gzikiem.

Pyry to ziemniaki. Gzik to twaróg z dodatkami. Jedliście? Jeżeli nie to warto spróbować.

Na gzikę po naszymu potrzebujemy:



1. kilo pyrków – 2,99zł
2. pynczek redysek – 1.80zł
3. biały półtłusty syr – 500g – 5.99zł
4. szczypior z cebulą – 2.49 zł

## 5. pieprz i sól

Pyrki myjemy i gotujemy w osolonej wodzie w mundurkach. Syr merdamy z jogurtem lub śmietaną. Jak chcesz baży fit to dej joturt naturalny. Siekamy redyski oraz cebule z szczypiorkiem i dodajemy do naszego syra. Merdamy dalej.

Pyrki będą zicher za jakieś zwancig minut. Chyba, że pyra stara to duży to potrwa. Sprawdzaj kujokiem czy miętka czy nie. Ja podaje na dwa sposoby. Małe w całości lub duże kroję na pół i wkładam na dziesinć minut do piekarnika 250C.

Podawaj obok siebie lub możesz pucnąć glancem po wiszchu pyry. Na popitę dale szklanke młyka.

To nasze poznańskie danie. I tylko u nas we Poznaniu.

