Zależnie od ilości, jaka chcesz osiągnąć, tyle potrzeba surowych ziemniaków. Najlepiej te ziemniaki (i najłatwiej w ten sposób),
przepuścić przez sokowirówkę. Do wiórek z ziemniaków wbić jajko lub jajka jeżeli duża ilość, osolić, popieprzyć, dodać zwykłej mąki. Zamieszać. Soku, który pozostał po pyzach absolutnie nie wylewać! pozwolić mu się ustać, i po jakiś 30-45 minutach zlać bardzo ostrożnie z wierzchu. Na dnie powinien osiąść krochmal, który dodajemy do ciasta -cały, który się osiadł. Uwaga - im więcej się osiądzie tym lepiej dla ciasta. Ciasto powinno dać
się ulepić w ręce, nie powinno być za gęste, wiec nie dodawaj za dużo zwykłej mąki. Musisz zrobić próbę na gorącej wodzie, jak ciasto się rozpada po 3 minutach gotowania to dodaj mąki, lub nawet trochę mąki ziemniaczanej.
Nadzienie:
Zwykle mielone mięso, pieprz, sól, jedno jajko, chyba że duża ilość mięsa, wtedy 2.
Wykonanie: Rozłożyć ciasto na ręce i nadziać mięsem. Formować coś w rodzaju piłki do footballa, uważać aby mięso było dobrze zakryte w cieście. Gotować na wrzątku, w kipiącej wodzie. Pyza surowa ma kolor siny, jak się ugotuje ma ona kolor szary. Spróbować po jakies 7-10 minutach jedna pyze
czy jest już ugotowana w środku. Dogotować w miarę potrzeby.

**Ewa - przepis z sieci**