NajPečenie



Syrové "pirohy"

Príprava týchto "pirohov" trošku pracnejšia získajú si Vás príjemnou klobáskovo- syrovou chuťou.

Potrebujete:

500 g	múka hladká
250 g	Palmarín
250 ml	smotana na šľahanie 33%
	soľ
3 ks	klobása
2 ks	vajcia

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Príprava cesta: dáme do misky múku, nastrúhaný Palmarin, smotanu na šľahanie, štipku soli a vypracujeme vláčne cesto.



Príprava plnky: nadrobno nakrájame alebo pomelieme kolieska klobásy, pridáme surové vajíčko, syr v črievku a poriadne osolíme. Môžeme pridať aj strúhaný tvrdý syr. Všetko premiešame (plnku necháme trošku postáť, pretože na začiatku je dosť tekutá). Cesto si rozdelíme na 2 časti, aby sa nám s ním lepšie pracovalo. Jednu časť dáme na pomúčenú dosku a vyvaľkáme cesto na hrúbku cca 0,3 cm. Pomocou vykrajovačky na pirohy vykrajujeme kolieska, do stredu cesta dáme trošku plnky a preložíme a dobre

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

pritlačíme okraje cesta, aby nám plnka nevytiekla. Ak nemáme vykrajovačku, môžeme kolieska vykrajovať napr. väčším pohárom a po preložení kraje cesta popritláčať vidličkou. Vzniknuté "pirohy" ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme vajcom zmiešaným so soľou a dáme upiecť.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.