

NajPečenie



Syrové "pirohy"

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

Potrebuje:

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

Postup:



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



Príprava plnky: nadrobno nakrájame alebo pomelieme kolieska klobásy, pridáme surové vajčko, syr v črievku a poriadne osolíme. Môžeme pridať aj strúhaný tvrdý syr. Všetko premiešame (plnku necháme trochu 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 vyvalkáme cesto na hrúbku cca 0,3 cm. Pomocou vykrajovačky na pirohy vykrajujeme kolieska, do stredu cesta dáme trošku plnky a preložíme a dobre

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie

pritlačíme okraje cesta, aby nám plnka nevytekla. 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.