

# Karičkovo-bryndzové pirohy

## Potrebuje

- - 500g múka polohrubá
- - 1 vajce
- - 3 PL uvarených popučených zemiakov
- - soľ
- - mlieko
- - 1 PL oleja
- - Bryndza
- - Karička
- - kyslá smotana
- - údená slanina
- - pažitka

## Postup

Z múky, mlieka, vajčka, 1 lyžice zemiakov a soli vypracujeme cesto a necháme ho 15 minút odpočinúť. Rozvaľkáme ho a vykrajujeme kolieska. Bryndzu zmiešame s Karičkou a 2 popučených zemiakov a do každého kolieska dáme lyžicu plnky. Okraje preložíme a pritlačíme. Pirohy varíme vo vriacej osolenej vode s lyžicou oleja. Keď vyplávajú, necháme ich ešte 5 minút povrieť. Uvarené pirohy podávame s kyslou smotanou a vypraženou slaninkou, posypané nasekanou pažitkou.

---

Tento recept nám posielala: Katarína zo Sečoviec

náročnosť: stredná

čas: 45 minút

porcie: 8