

Deň s Karičkou - obedové povzbudenie (Sedliacke pečené pirohy)

Potrebuje

- - 150g polohrubej múky
- - štipka soli
- - voda
- - 10 dkg uverených pretlačených zemiakov
- - 2 ks Karička trojuholníky
- - mleté čierne korenie
- - 50 g presmaženého masla
- - 30 g šalotky

Postup

Zo surovín si vypracujeme cesto, ktoré rozvaľkáme približne na hrúbku 2 mm a pokrájame si ho na pravidelné štvorce približne 5x5cm. Medzi tým si dáme nahrievať rúru na teplotu 180°C. Každý štvorec naplníme Karička trojuholníkom a zlepíme do tvaru trojuholníka. Pirôžky uložíme na plech vystlaný papierom alebo silikónovou podložkou. Pečieme dozlatista približne 15-20 minút.

Upečené pirohy pred podávaním dáme do hlbkej misy a zalejeme vriacou vodou a prikryjeme pokrievkou. Necháme ich tam máčať približne 5-10 minút. Medzi tým si v masle opražíme nakrájanú šalotku. Pirohy scedíme, posolíme a polejeme maslom so šalotkou. Podávame ozdobené jarnou cibulkou.

Tento recept nám posielala: Michaela zo Zubného
náročnosť: stredná
čas: 50 minút
porcie: 1