

Domáce pirohy

Potrebuje

- - PIROHY:
- - hrnček špaldovej múky
- - 1 vajce
- - 1dl polotučného mlieka
- - 2ks uvarené postrúhané zemiaky
- - PLNKA:
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - 3 Karička trojuholníky
- - 1-2 PL posekaná pažitka
- - 500g tvaroh

Postup

Z múky, zemiakov, vajca a mlieka pripravíme tuhšie cesto a necháme ho chvíľu stáť. Pripravíme plnku: syr, tvaroh, mleté čierne korenie, pokrájaná pažitka, osolíme a spolu premiešame. Cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske a vykrajujeme z neho kolieska. Malou lyžičkou ich plníme plnkou. Kolieska zlepíme tak, aby sa pri varení neotvorili. Pirohy vkladáme do vriacej osolenej vody a varíme. Po vyplávaní pirohov na vrch ich tam necháme ešte asi dve minúty.

Podávame poliate smotanou a opraženou slaninkou a cibuľou.

Dobrú chuť

Tento recept nám posielala: Karička tím
náročnosť: stredná
čas: 45 minút
porcie: 4