

Karičkové pirohy

Potrebuje

- - 500 g múky
- - 100 ml mlieka - podľa potreby aj viac
- - soľ
- - 4 zemiaky
- - Karička v črievku
- - 50 g masla
- - petržlenová vňať

Postup

Do múky pridáme trošku soli a zohriate mlieko.

Vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme pol hodiny odležať.

Očistené a nakárané zemiaky uvaríme v osolenej vode. Scedíme a rozmixujeme. Následne do nich pridáme syr Karička v črievku a zmiešame dohľadka. Podľa potreby dosolíme.

Vyvalkáme si cesto a vykrajujeme pirohy, ktoré plníme pripravenou syrovo zemiakovou plnkou. Varíme asi 5-10 min podľa hrúbky.

Uvarené pirohy polejeme rozpusteným maslom a dozdobíme petržlenovou vňaťou.

Tento recept nám posielala: Helena z Gregoroviec
náročnosť: stredná
čas: 50 min.
porcie: 4