

Pirôžky so šunkou a syrom

Potrebuje

- - 1 ks lístkové cesto
- - 150 g syr Karička v črievku
- - 100 g nastrúhaného tvrdého syra
- - 150 g šunky
- - 1 ks vajce na potretie
- - soľ
- - rasca

Postup

Lístkové cesto rozvaľkáme na tenko a pokrájame na štvorce 5×5 cm. Šunku nakrájame na drobné kocky a zmiešame s nastrúhaným syrom a Karičkou. Doprostreď každého štvorca dáme lyžičku zmesi a štvorce preložíme na polovicu. Dobré popritláčame okraje a pirôžky ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pirôžky potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme rascou, osolíme a vložíme do predhriatej rúry. Pečieme 15-20 minút pri teplote 175 stupňov.

Tento recept nám posielala: Dana z Michaloviec
náročnosť: nízka
čas: 40 minút
porcie: 4