

Špenátové pirohy

Potrebuje

- - 750g hrubej múky
- - voda podľa potreby
- - soľ
- - 500g čerstvého baby špenátu
- - 2 ks Karička črievko
- - 2 šalotky
- - 100 g masla
- - kyslá pochúťková smotana

Postup

Cesto vypracujeme z hrubej múky, soli a z vody. Baby špenát opečieme na polovici masla a nasekanej jednej šalotke. Pridáme Karička črievka a necháme vychladnúť. Cesto rozvalkáme na hrúbku 2-3 mm. Rozrežeme ho na štvorce a plníme vychladnutou zmesou. Pomocou formičiek tvoríme pirohy, ktoré v slanej vode varíme 5-8 minút. Na rozohriatom masle opečieme nadrobno pokrúpanú zvyšnú šalotku a na kocky pokrúpanú oravskú slaninku. Touto zmesou polejeme uvarené pirohy. Podávame s kyslou pochúťkovou smotanou.

Tento recept nám posielal: Patrik z Podbrezovej

náročnosť: stredná

čas: 50 minút

porcie: 4-6