

Pirohy so syrom

Potrebuje

- - 6 väčších uvarených zemiakov v šupke
- - 2 hrnčeky polohrubej múky
- - 1 vajíčko
- - 70 g maslo
- - 130 g Karička v črievku
- - trošku voda
- - soľ
- - rozpustené maslo na poliatie
- - čerstvé bylinky

Postup

Plnku pripravím tak, že 4 ešte horúce zemiaky ošúpem a roztlačím. Primiešam maslo a Karičku a vytvorím niečo ako kašu.

V mise nastrúham 2 zemiaky a k nim pridám múku, vajíčko, trošku vody a soli. Spracujem cesto, ktoré by malo byť také akurát. Ak je redšie, prisypem k nemu trochu múky. Cesto rozvaľkám a pokrájam na obdĺžniky, každý z nich naplním plnkou a po celom obvode dobre pritlačím, aby pri varení plnka nevytiekla. Pirohy sa varia v osolenej vriacej vode asi 4 minúty. Podávam ich poliate rozpusteným maslom a posypané nasekanými bylinkami.

Tento recept nám posielal: Tomáš z Michaloviec

náročnosť: stredná

čas: 30 minút

porcie: 2