

Sviatočné pirohy

Potrebuje

- - Cesto: 200g hladkej múky
- - 20g pohánkovej múky
- - 1 vajíčko
- - soľ, voda
- - Plnka: 2 trojuholníky syra Karička
- - 50g uvarených a pretlačených zemiakov
- - 1 lyžička čerstvého najemno nakrájaného ligurčeka
- - soľ, korenie
- - Bravčové mäso so syrovo-hríbovou omáčkou:
- - 250g jemného bravčového mäsa (alebo ľubovoľného)
- - 1 cibuľa
- - 80g čerstvých nakrájaných hríbov (alebo sušených či mrazených)
- - 3 PL oleja, 2dcl vody
- - 2 trojuholníky syra Karička
- - soľ, korenie

Postup

Z uvedených surovín vypracujeme cesto na pirohy, ktoré naplníme plnkou. Tú získame zmiešaním všetkých uvedených ingrediencií. Pirohy uvaríme v slanej vode. Na oleji prudko opečieme osolené a okorenené mäso, nakrájané na kocky. Mäso vyberieme a vo výpeku speníme na jemno nakrájanú cibuľu. Pridáme hríby a chvíľku ich podusíme. Mäso vrátíme naspäť, podlejeme vodou, pridáme trojuholníky syra a za stáleho miešania ich necháme rozpustiť. Dusíme, kým nie je mäso hotové. Podávame ako prílohu k vareným pohánkovým pirohom. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Michaela zo Zubného
náročnosť: stredná
čas: 45minút
porcie: 2