Deň s Karičkou – obedové povzbudenie (Sedliacke pečené pirohy)

Potrebujeme

- - 150g polohrubej múky
- - štipka soli
- - voda
- - 10 dkg uverených pretlačených zemiakov
- - 2 ks Karička trojuholníky
- - mleté čierne korenie
- - 50 g presmaženého masla
- - 30 g šalotky

Postup

Zo surovín si vypracujeme cesto, ktoré rozvaľkáme približne na hrúbku 2 mm a pokrájame si ho na pravidelné štvorce približne 5x5cm. Medzi tým si dáme nahrievať rúru na teplotu 180^{0}C. Každý štvorec naplníme Karička trojuholníkom a zlepíme do tvaru trojuholníka. Pirôžky uložíme na plech vystlaný papierom alebo silikónovou podložkou. Pečieme dozlatista približne 15-20 minút.
Upečené pirohy pred podávaním dáme do hlbokej misy a zalejeme vriacou vodou a prikryjeme pokrievkou. Necháme ich tam máčať približne 5-10 minút. Medzi tým si v masle opražíme nakrájanú šalotku. Pirohy scedíme, posolíme a polejeme maslom so šalotkou. Podávame ozdobené jarnou cibuľkou.

Tento recept nám posiela:	Michaela zo Zubného
náročnosť:	stredná
čas:	50 minút
porcie:	1