

De? s Kari?kou - obedové povzbudenie (Sedliacke pe?ené pirohy)

Potrebuje

- - 150g polohrubej múky
- - štipka soli
- - voda
- - 10 dkg uverených pretla?ených zemiakov
- - 2 ks Kari?ka trojuholníky
- - mleté ?ierne korenie
- - 50 g presmaženého masla
- - 30 g šalotky

Postup

Zo surovín si vypracujeme cesto, ktoré rozva?káme približne na hrúbku 2 mm a pokrájame si ho na pravidelné štvorce približne 5x5cm. Medzi tým si dáme nahrieva? rúru na teplotu 180?C. Každý štvorec naplníme Kari?ka trojuholníkom a zlepíme do tvaru trojuholníka. Pirožky uložíme na plech vystlaný papierom alebo silikónovou podložkou. Pe?ieme dozlatista približne 15-20 minút.

Upe?ené pirohy pred podávaním dáme do hlbkej misy a zalejeme vriacou vodou a prikryjeme pokrievkou. Necháme ich tam má?a? približne 5-10 minút. Medzi tým si v masle opražíme nakrájanú šalotku. Pirohy scedíme, posolíme a polejeme maslom so šalotkou. Podávame ozdobené jarnou cibu?kou.

Tento recept nám posielal: Michaela zo Zubného
náro?nos?: stredná
?as: 50 minút
porcie: 1