



Pirožky

asi 20 - 24 kusů



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem a solí. Přidáme olej, vejce a vodu a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto necháme asi 30 minut odpočinout.
- 2 Na přípravu náplně cibuli nakrájíme na malé kostičky a na rozpáleném oleji ji necháme zesklivatět. Přidáme žampiony nakrájené na kostičky a podusíme je doměkka. Přidáme na kostičky nakrájené maso, dochutíme česnekem a vegetou a ještě krátce podusíme. Odstavíme a necháme vychladnout. Do studené náplně nakonec vmícháme na kostičky nakrájený sýr.
- 3 Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 2 mm a pomocí formičky vykrájíme. Okraje potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky rozšlehaným vejcem. Do středu každého kolečka nanese náplň a přehneme a přitlačíme, aby nám náplň nevytekla. Pirožky smažíme ve větším množství rozpáleného oleje, po každé straně asi 5 minut dozlatova. Po usmažení pokládáme pirožky na papírové ubrusky, abychom je zbavili přebytečného tuku.

Tip:

- Pokud chceme použít dvě různé náplně, doporučujeme masovo - zelenou náplň: 2 PL oleje, 2 cibule, 300 g sterilovaného zelí bez nálevu, 80 g libového uzeného masa, 1 KL vegety a 1 KL cukru a připravíme na páni stejným způsobem.

Přísady:

Na těsto:

300 g hladká mouka
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaná KL sůl
2 PL olej
2 ks vejce
80 ml voda vlažná

Na náplň:

1 ks cibule
2 PL olej
75 g žampion bílý očištěný
40 g maso libové uzené
1 - 2 stroužek česnek
1 zarovnaná KL vegeta
40 g tvrdý sýr

Na potření a smažení:

1 ks vejce
olej na smažení

Ještě potřebujeme:

kulatá formička na vykrajování (větší)
pánev na smažení

