



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 ubrousky, abychom je zbavili přebytečného tuku.

Tip:

- Pokud chceme použít dvě různé náplně, doporučujeme masovo – zelnou 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 pánvi 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 potřeni a smažení:

- 1 ks vejce
- olej na smažení

Ještě potřebujeme:

- kulatá formička na vykrajování (větší)
- pánev na smažení

