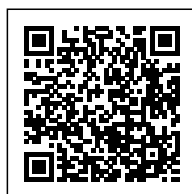




NAJLEPŠIE PIROHY S BRYNDZOU PLNENÉ ZEMIAKMI OD HUGA





Klasické slovenské pirohy sa na prvý pohľad zdajú ako jedlo náročné na prípravu, ale zvládne to aj začiatočník , verte mi!

Vyskúšajte môj jednoduchý a rýchly recept. Zmes chutí, ktorú si musí zamilovať celá rodina.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

Na cesto:

250 gramov hladkej múky



trochu soli

1 lyžica oleja (ja som použil olivový)

1 dcl vody

1 veľkú lyžicu škrobu (maizena)

Na plnku:

3 stredne veľké zemiaky

veľkú lyžicu masla

trochu soli

Na dochutenie:

125 gramov bryndze (ja som použil Liptovskú)

trochu smotany alebo mlieka

1 stredne veľkú cibuľu

100 gramov slaniny

jarnú cibuľku alebo petržlenovú vňať

trochu oleja

Postup:

Najskôr si pripravte cesto. Hladkú múku zamiešajte so soľou, pridajte 1 veľkú lyžicu oleja a cca 1 dcl vody. Vypracujte rukami na hladké, tuhé cesto. Miešajte aspoň 5 minút. Cesto vytvarujte do tvaru bochníka, zabaľte do fólie alebo mikroténového sáčku a nechajte oddychovať cca 20 minút. Teraz máte čas na prípravu zemiakovej náplne. Zemiaky ošúpte, nakrájajte na kocky a uvarte v slanej vode. Po uvarení odstráňte vodu a zemiaky pomačkajte vydličkou spolu s maslom. Vytvorí sa vám hustá zemiaková kaša. Nemačkajte úplne do hladka.

Nechajte vychladnúť.

Príprava pirohov: Pripravené cesto položte na dosku, ktorú posypte trochou múky a škrobom. Cesto vyvaľkajte rovnomerne na tenko, maximálne na 2 mm. Okrúhlym pohárom o priemer cca 9 cm vykrajujte z cesta kolieska. Škrob zabezpečí, že sa vám nebudú lepiť, takže ich môžete ukladať na seba. Do stredu každého kolieska vložte malú lyžičku zemiakov, koliesko preložte na polovicu a okraje zatlačte vydličkou. Hotové pirohy vložte do vriacej, slanej vody a varte cca 5 minút. Keď plávajú na povrchu, sú uvarené.

Pokiaľ sa pirohy varia opražte na oleji na drobno nakrájanú cibuľku spolu s nakrájanou slaninou.

Bryndzu zamiešajte s trochou smotany alebo mlieka.

Hotové pirohy uložte na tanier, polejte bryndzou a posypte opraženou cibuľou a slaninou. Môžete použiť aj trošku výpeku z oleja. Na koniec posypte jarnou cibuľkou alebo petržlenovou vňaťou.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

