Brynzové pirohy ii.

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
Nudlové těsto: 400 g hrubé mouky
1 vejce
sůl voda dle potřeby
Náplň:
250 g bryndzy
250 g uvařených brambor (asi 3)
1 vejce
kopr
špetka soli
Na polití: zakysaná smetana
slanina
2 větší cibule

Postup

Postup přípravy: Bryndzu smícháme s uvařenými prolisovanými brambory, vejcem, posolíme a přidáme drobně nasekaný kopr - asi lžíci. Z mouky, vejce, špetky soli a vody (dala jsem asi 1 dcl) na vále zpracujeme nudlové těsto, rozdělíme na polovinu. Polovinu aby úplně neoschlo, dáme pod misku. Druhou polovinu vyválíme na vále, vykrájíme kolečka, doprostřed vložíme náplň, přeložíme napůl a vidličkou uzavřeme. Lépe se vám těsto spojí, pokud potřete okraje vodou. Rychlejší je práce s formičkou na pirohy. Hotové pirohy vkládáme do vařící osolené vody, zmírníme plamen.
Pirohy jsou hotové, když vyplavou nahoru. Klademe na talíř, polijeme na slanině osmaženou cibulkou a zakysanou smetanou - pokud je moc hustá, zřeďte sladkou smetanou či mlékem, jak radí paní Terezka Jarčušková. Povrch ještě můžete posypat trochou bryndzy, pokud zbyla, a pro oko trochou nasekaného kopru.