

Bylinkové pirohy s pikantní náplní

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pro 4 osoby : 250 g hladké mouky
3 lžíce sekaných bylinek (petrželka
dobromysl
kerblík
tymián)
100 g pokrmového tuku (IVA)
sůl
1 lžička octa
125 ml vody
200 g měkkého salámu (např. kabanos)
200 g smetanového sýra nebo netučného tvarohu
bazalky
1 bílek
1 žloutek
20 g strouhaného sýra
kmín
sezamová semínka
hladkou mouku
sekané bylinky
pokrmový tuk
1 lžička soli

Postup

1 lžičku octa a 125 ml vody uhněteme do hladkého těsta a dáme asi na 30 minut do chladničky.
Salám rozkrájíme na malinké kostičky, vmícháme do sýra či tvarohu, olosíme, přidáme jemně posekanou bazalku.
Vyválíme těsto na pomoučeném válu do tloušťky 2 mm, vykrajujeme kolečka o průměru 8-10 cm. Doprostřed dáme vrchovatou lžičku náplně. Okraje potřeme bílkem. Kolečka složíme na půlky, okraje pevně přitlačíme ozdobně vidličkou. Pirohy potřeme rozšlehaným žloutkem, sypeme podle chuti sýrem, kmínem nebo sezamovými semínky. Pečeme v předehřáté troubě na 200 stupňů asi 25 minut.