

Pirohy s bramborovou nádivkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 14

1444 kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/pirohy-s-bramborovou-nadivkou>

Příprava

Z mouky vejce a špetky soli vypracujeme těsto, které vyválíme a vykrájíme z něj kolečka. Cibuli nahrubo nastroháme a osmahneme na oleji dozlatova. Potom na ni rozmačkáme brambory, osolíme, opepříme a posypeme paprikou. Na kolečko těsta dáme vždy lžičku vychladlé směsi, přeložíme a okraje kolečka stiskneme k sobě. Vaříme v osolené vodě asi 5 minut. Na talíři posypeme ještě horké strouhaným tvarohem a zakapeme kysanou smetanou.

▣ Tip k receptu

Na talíři posypeme ještě horké strouhaným tvarohem a zakapeme kysanou smetanou. Můžeme přidat restovanou cibulku.



Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 1 vejce
- sůl
- 200 g uvařených brambor
- 1 cibule
- 100 g tvrdého tvarohu
- 4 lžíce zakysané smetany
- rostlinný olej
- pepř
- 1 lžička mleté papriky

Kategorie

Velikonoce, Ruská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rodina, Svačinka