Pirožky s mletým masem

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **16**

2064 kalorií , **0 g** cukrů , **94 g** tuků , **80 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: https://srecepty.cz/pirozky-s-mletym-masem

Příprava

Mouku smícháme s práškem do pečiva a solí, přidáme změklé máslo, vejce a smetanu a vypracujeme hladké těsto. Necháme chvíli odpočinout. Pak vyválíme na tenký plát a vykrajujeme formičkou či např. sklenicí kolečka. Pirožky můžeme plnit sladkou i slanou náplní. Masová náplň: cibulku nasekáme najemno, restujeme na pánvi. Přidáme rozetřený česnek, koření, hořčici a necháme zesklovatět. Vše spojíme s masem a opékáme. Přidáme protlak, necháme jej chvíli zatáhnout. Tuto směs pokládáme na jednu půlku vykrojených koleček, přeložíme druhou půlkou a prsty stlačíme k sobě.Potřeme rozšlehaným žloutkem Pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova (cca 20 minut).

Tip k receptu

Můžeme plnit jen sýrem se šunkou a zeleninou nebo také jakoukoli sladkou náplní.

Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 1/2 sáčku kypřícího prášku do pečiva
- 1/2 lžičky soli
- 80 g másla
- 1 vejce
- 120 ml zakysané smetany
- 200 g mletého masa
- 1 menší cibule
- 1-2 stroužky česneku
- 1 lžička pálivé mleté papriky
- 1 lžička worcesterské (Worcesterové) omáčky
- 1 lžička plnotučné hořčice
- 1 lžička soli
- 1 lžička mletého pepře

Kategorie

Silvestr, Ruská, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Klasika, Návštěva, Párty občerstvení