

Pirožky s uzeným



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

1952 kalorií , **0 g** cukrů , **90 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/pirozky-s-uzenym>

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vystydnout, oloupeme a nastrouháme. Potom přidáme na ně mouku, změkklé máslo, trochu osolíme a vypracujeme těsto. Na vále z těsta vyválíme plát asi 4 mm silný a rádýlkem ho nakrájíme na čtverce zhruba 10 x 10 cm velké. Na jednu polovinu čtverce položíme lžičku mletého uzeného masa, přeložíme druhou polovinou a okraje pevně přitlačíme. Pirožky rozložíme na plech, vyložený pečícím papírem, poté je potřeme rozšlehaným vejcem, osolíme a okmínujeme. Pečeme přibližně 20 minut při 200 stupních.



Ingredience

- 400 g brambor
- 250 g polohrubé mouky
- 100 g másla
- 300 g uzeného masa
- 1 vejce
- špetka soli
- špetka kmínu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Návštěva, Rodina, Párty občerstvení