

Vařené pirožky s kyselým zelím

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

2122 kalorií , 10 g cukrů , 42 g tuků , 61 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/varene-pirozky-s-kyselym-zelim>

Příprava

Z hladkej múky, mlieka, vody, soli a masla vypracujeme cesto a necháme ho asi 1/2 hodiny stáť. Rozvaľkáme, vykrojíme z neho štvorce, dáme na ne plnku, spojíme dva protiľahlé rohy štvorca tak, aby vznikol trojuholník, a okraje dobre zatlačíme. Varíme v dobre posolenej vode 8-10 minút. Hotové polejeme maslom a opraženou cibulkou. Plnka: Do udusenej kapusty pridáme pretreté uvarené zemiaky, pokrájajú slanine opraženú do žltá, trocha soli a mletého čierneho korenia.

Tip k receptu

Kyslú kapustu môžeme nahradit' čerstvou.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 250 ml teplého mléka
- 250 ml teplé vody
- 2 lžíce rozpuštěného máslo
- sůl podle potřeby
- 1 cibule
- Naplň: 6 lžic kyselého zelí
- 3 uvařené a pomleté brambory
- 2 lžíce opečené a pokrájené slaniny
- troška mletého pepře
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Ruská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod