

Salámové pirožky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Měkký salám 250 g
- Sýr Eidam 150 g
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Mléko 50 ml
- Mletý černý pepř 2 lžička
- Listové těsto 400 g
- Vejce na potření 1 ks
- Kmín, sezamové semínko 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Měkký salám i sýr umelte na masovém strojků nebo nastrouhejte na jemném struhadle a promíchejte. V kastrůlku rozpustěte máslo, přidejte mouku a vymíchejte světlou jíšku. Zalijte ji mlékem a za stálého míchání nechte zhoustnout. Tento bešamel zamíchejte do směsi salámu a sýra, ochuťte a promíchejte.

Listové těsto rozválejte na tenký plát a vykrájejte z něj kolečka o průměru asi 8 cm. Doprostřed dejte

lžičku směsi, přeložte okraje k sobě a pevně přitiskněte.

Pirožky dejte na studenou vodou vypláchnutý plech. Pomažte je rozšlehaným vejcem, posypte kmínem a sezamovým semínkem a pečte při 180°C asi 20 minut. Podávejte teplé a nebo studené. Pirožky můžete připravit i s jinými slanými (např. mleté maso, vejce, zelí) či sladkými náplněmi.