

Bramborové pirohy s tvarohem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- brambory 2 kg
- cibule 1 ks
- vejce 1 ks
- olej 1 ks
- tvaroh 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Slovensko

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory nastrouháme jako na bramborák (ale ne úplně na jemnou kaši), osolíme je (poněkud více, sůl se trochu vysmaží). Tvaroh smícháme s vejíčkem a nadrobno pokrájenou cibulkou. Také ho osolíme trochu víc, než třeba při přípravě pomazánky (ale nepřesolit!).

Potom vezmeme hrst brambor, mezi dlaněmi je vymačkáme. Bramborovou směs rozprostřeme po jedné dlani, na půlku dáme lžici tvarohu a za pomoci druhé ruky přiklopíme a uplácáme piroh. I když někde trochu vylézá tvaroh, nevadí to. Pirohy potom smažíme na oleji stejně jako bramboráky.