

Pirožky plněné játrovou paštikou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- lístkové těsto 500 g
- játrová paštika 400 g
- mandle 25 g
- žloutky 2 ks
- vejce 2 ks
- mléko 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Dobře vychlazené listové těsto rozválíme na plát, nakrájíme z něj čtverce velké asi 10x10 cm, okraje potřeme vejcem rozšlehaným s mlékem a trochou soli
2. Do středu každého těstového plátku dáme část játrové paštiky utřené se žloutky, těsto přeložíme do tvaru trojúhelníku, okraje dobře přitiskneme a potřeme je rozšlehaným vejcem
3. Pirožky posypeme spařenými, oloupanými a na tenké plátky nakrájenými mandlemi
4. V troubě vyhřáté na 150-160 °C je upečeme dozlatohněda.

Doporučení:

Pirožky se skvěle hodí k čaji.