

Brynzové pirohy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- středně velké brambory 2 ks
- sůl 1 špetka
- brynza 250 g
- slanina 250 g
- mouka polohrubá 2 hrnek
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme brambory, vychladlé je nahrubo nastrouháme a smícháme s brynzou. Slaninu vyškváříme.

Z vajec a mouky uděláme těsto, nemělo by být moc tuhé. Utvoříme bochánky a rozválíme je na placku silnou asi 2 mm. Vykrajujeme z ní kolečka o průměru 10 cm. Do každého dáme lžičku brynzy, přehneme a kraje přimáčkneme.

Vaříme v osolené vroucí vodě asi 8 minut. Přendáme je do slaniny a posypeme zbylou brynzou.