

Kari pirohy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso - hovězí 500 g
- Cibule 1 ks
- Jablka 1 ks
- Brambory 1 ks
- Kari 1 lžíce
- Listové těsto 500 g
- Hovězí vývar 1 kostka
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bramboru s jablkem oloupeme a spolu s cibulí nakrájíme na malé kousky. Dáme na pánev spolu s kari kořením a kostkou vývaru a vaříme, dokud maso nezhnědne a zelenina nezměkne. Odstraníme z ohně. Troubu rozejdeme na 200 °C. Těsto nakrájíme na čtverečky asi 12 cm x 12 cm. Okraje potřeme trochou mléka. Každý čtvereček těsta poklademe lžící masa a přeložíme do trojúhelníku. Okraje trochu nožem přitlačíme.

Do každého pirohu uděláme nožem 2 malé dírky na vrchu. Položíme na plech a dáme do trouby na 25-30 minut.