

Bramborové pirožky plněné uzeným kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Uvařené brambory 120 g
- Polohrubá mouka 120 g
- Uzené kuřecí maso 120 g
- Sůl 2 špetka
- Kmín 1 špetka
- Bílky 2 ks
- Tuk a mouka na vymazání 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené oloupané brambory ihned sítem prolisujeme a necháme vychladnout. Vychladlé dáme na vál, přidáme máslo, mouku, sůl a vypracujeme těsto. Vyválíme na válu poprášeném moukou plát asi 4 mm silný a vykrájíme z něho čtverečky 10x12 cm. Do středu jednotlivých čtverečků dáme hromádku umletého masa, okraje těsta potřeme bílkem a těsto přes náplň přehneme do tvaru trojhránek - pirožků. Boční okraje těsta k sobě rovněž přitiskneme, povrch pirožků potřeme rovněž bílkem, posypeme kmínem a solí, položíme je na plech potřený tukem a posypaný moukou a ve středně teplé

troubě upečeme dozlatova. Podáváme jako zákusek k čaji nebo k vínu, popř. jako přílohu k bujonu.