

Bramborové pirožky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 1 kg
- Žloutek 2 ks
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Brambory 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Cukr 2 lžíce
- Droždí 1 kostka
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z vlažného mléka, rozdrobeného droždí, trošky mouky a cukru uděláme kvásek a necháme vykynout. Mouku s práškem do pečiva prosijeme, přidáme žloutky, olej, sůl, brambory, kvásek a podle potřeby mléko. Vymícháme těsto a necháme půl hodiny kynout.

Těsto silněji vyválíme, pokrájíme na čtverečky, které plníme makovou, ořechovou, tvarohovou nebo marmeládovou náplní, zkroutíme, konce zatlačíme a vytvoříme válečky, které necháme ještě půl hodiny kynout.

Smažíme v horkém oleji z jedné strany přikryté, z druhé strany odkryté (jako šišky).