

Brynzové pirohy II

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- hrubá mouka 300 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka
- brynza 500 g
- uzená slanina 80 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvařené ve slupce oloupeme a protlačíme (asi 200 g brambor necháme na náplň).Přidáme sůl,mouku a vejce a vypracujeme těsto.

Náplň připravíme tak,že propasírované brambory důkladně promícháme s brynzou.

Desku pomoučíme,těsto vyálíme a nakrájíme na obdelníky,které napníme,přeložíme a po stranách slepíme pomocí vidličky a ve vařící vodě uvaříme.Uvařené pirohy polijeme uškvařenou slaninou.