

Pirohy plněné hlávkovým zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- polohrubá mouka 400 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka
- voda 200 ml
- **Náplň**
- hlávkové zelí 750 g
- máslo 100 g
- velká cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Polsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Zelí očistíme, nakrouháme nebo nakrájíme, posypeme solí a důkladně promačkáme. Necháme 10 minut stát a potom slijeme vodu. Na polovině dávky másla zpěníme cibuli, přidáme vyždímané zelí a dusíme do měkka. Opeříme, popřípadě dosolíme.

2. Na vál prosejeme mouku, přidáme vejce, vodu a sůl a vypracujeme nelepivé těsto, rozdělíme na 3 díly a z každého vyválíme placku (3 mm). Vykrajujeme kolečka o průměru asi 8-10 cm. Doprostřed dáme trochu vychladlé zelné náplně, přeložíme a okraje přitlačíme.

3. Vaříme ve vroucí osolené vodě, dokud nevyplavou na povrch, nebo smažíme.
Vařené přelijeme máslem.