Žampionové pirohy

Kategorie: Moučníky

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 8

- Anglická slanina 50 g
- Cibule 1 ks
- Žampiony 200 g
- Kečup ostrý 1 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Listové těsto 400 g
- Žloutek 2 ks
- Kmín 1 špetka
- Sezamová semínka 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Slaninu a cibuli nakrájíme nadrobno a na pánvi osmažíme dozlatova. Očištěné žampiony nakrájíme na plátky a s kečupem a máslem přidáme k cibuli a slanině. Opepříme a za stálého míchání dusíme, až se tekutina odpaří.

Listové těsto vyválíme na vále na sílu asi 3 mm a vykrájíme z něj kolečka nebo čtverce. Naplníme je částečně vychladlou směsí, okraje těsta navlhčíme a vidličkou je k sobě přimáčkneme.

Troubu rozehřejeme na 180 °C. Na plech s pečicím papírem naskládáme pirohy a potřeme je rozšlehaným vejcem. Posypeme kmínem nebo sezamovým semínkem. Pirohy propíchneme vidličkou, aby při pečení unikala pára. Pečeme je asi 25 minut dozlatova. Ze surovin vytvoříme celkem přibližně 25 pirohů.