

Plněné pirohy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Brambory uvařené ve slupce 200 g
- Cibule 1 ks
- Žampiony 100 g
- Sójový granulát 120 g
- Vejce 1 ks
- Polohrubá mouka 250 g
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na troše oleje osmahneme nadrobno posekanou cibuli, přidáme očištěné žampiony pokrájené na plátky a sójový granulát. Ochutíme solí, pepřem a smažíme asi 10 min.

Uvařené a oloupané brambory ostrouháme na jemném struhadle, osolíme, přidáme vejce, smetanu a tolik mouky, aby vzniklo vláčné těsto, které se nelepí na ruce. Rozválíme ho na tloušťku 2 mm a nakrájíme na čtverce 8 x 8 cm. Po vychladnutí nádivku klademe do každého čtverce, okraje dobře přitiskneme a smažíme na oleji z obou stran. Vyjmeme a necháme okapat na papírové utěrce. Podáváme s kysaným zelím.