

Sýrové pirožky

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 300 g hladké mouky
- 180 g vody
- 1 lžice olivového oleje
- sůl

Náplň

- 1 High protein zrající sýr
- 1 Lipánek Zlatáček
- 1 Jihočeské žervé
- 130 g uvařených brambor
- 1 cibule
- 2 lžice oleje

Návod na přípravu:

Nejdříve si připravíme těsto. Mouku smícháme se solí, přidáme vodu a olivový olej. Vypracujeme hladké a pružné těsto, které necháme asi 20 minut odpočinout pod utěrkou.

Mezitím si nachystáme náplň. Na pánvi rozežřejeme olej a cibulku orestujeme do křupava.

Brambory nastrouháme najemno, Zlatáček nahrubo. V míse smícháme brambory, Zlatáček, žervé a cibuli. Směs podle chuti dosolíme.

Odpočínuté těsto vyválíme na pomoučeném vále na plát silný asi 2–3 mm. Vykrajujeme kolečka, do každého dáme lžičku sýrové náplně a přehneme do tvaru půlkruhu. Okraje dobře přimáčkneme vidličkou, aby se pirožky při vaření neotevřely.

Pirožky vaříme ve vroucí osolené vodě asi 3–4 minuty, dokud nevyplavou na hladinu. Poté je můžeme ještě krátce osmahnout na másle.

