Sýrové pirožky

1 hodina

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

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

Náplň

- 1 High protein zrající sýr
- 1 Lipánek Zlaťáček
- 1 Jihočeské žervé
- 130 g uvařených brambor
- 1 cibule
- 2 lžíce 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 rozehřejeme olej a cibulku orestujeme do křupava.

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

Odpočinuté 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.