

Bryndzové pečené pirohy

BRYNDZOVÉ PEČENÉ PIROHY

Počet porcií: 12 ks

Čas prípravy: 80 minút

Varené bryndzové pirohy určite poznáte. Tie pečené však majú ešte jednu výhodu navyše. Môžete ich zabaliť na desiatu, či priniesť na návštevu. Alebo ich môžete pripraviť ako prílohu k nejakej kyslej polievke a máte tak hotový plnohodnotný obed. Tak ako to kedysi robili naše babičky.

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná hladká

200 ml Mlieko

50 ml Olej stolový

21 g Droždie FALA

12 g soľ

6 g Cukor kryštálový

Zoznam surovín na náplň:

250 g Bryndza

50 g Maslo

1 g Soľ

1 g Korenie čierne

pažítka

Postup prípravy:

Z vlažného mlieka, rozdrobeného droždia a štipky cukru si pripravíme kvások. Kvások zmiešame s ostatnými surovinami a vypracujeme cesto, ktoré necháme pol hodinku podkysnúť. Plnku si pripravíme zo zmäknutého masla a bryndze, dochutíme soľou, čiernym korením a pažítkou. Vykysnuté cesto rozvaľkáme na hrúbku pol centimetra. Vykrajujeme pohárom kruhy, ktoré naplníme pripravenou plnkou, preložíme na polovicu do tvaru piroha a zatlačíme okraje. Okraje môžeme ešte ozdobiť vidličkou. Potrieme vajíčkom a pečieme na 180 °C asi 20 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#).

