NAJLEPŠIE PIROHY S BRYNDZOU PLNENÉ ZEMIAKMI OD HUGA

Klasické slovenské pirohy sa na prvý pohľad zdajú ako jedlo náročné na prípravu, ale zvládne to aj začiatočník , verte mi!
Vyskúšajte môj jednoduchý a rýchly recept. Zmes chutí, ktorú si musí zamilovať celá rodina.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
Na cesto:
250 gramov hladkej múky

trochu soli
1 lyžica oleja (ja som použil olivový)
1 dcl vody
1 veľkú lyžicu škrobu (maizena)
Na plnku:
3 stredne veľké zemiaky
veľkú lyžicu masla
trochu soli
Na dochutenie:
125 gramov bryndze (ja som použil Liptovskú)
trochu smotany alebo mlieka
1 stredne veľkú cibuľu
100 gramov slaniny
jarnú cibuľku alebo petržlenovú vňať
trochu oleja

Postup:
Najskôr si pripravte cesto. Hladkú múku zamiešajte so soľou, pridajte 1 veľkú lyžicu oleja a cca1 dcl vody. Vypracujte rukami na hladké, tuhé cesto. Miešajte aspoň 5 minút. Cesto vytvarujte do tvaru bochníka, zabaľte do fólie alebo mikroténového sáčku a nechajte oddychovať cca 20 minút.
Teraz máte čas na prípravu zemiakovej náplne. Zemiaky ošúpte, nakrájajte na kocky a uvarte v slanej vode. Po uvarení odstráňte vodu a zemiaky pomačkajte vydličkou spolu s maslom. Vytvorí sa vám hustá zemiaková kaša. Nemačkajte úplne do hladka.
Nechajte vychladnúť.
Príprava pirohov: Pripravené cesto položte na dosku, ktorú posypte trochou múky a škrobom. Cesto vyvaľkajte rovnomerne na tenko, maximálne na 2 mm. Okrúhlym pohárom o priemere cca 9 cm vykrajujte z cesta kolieska. Škrob zabezpečí, že sa vám nebudú lepiť, takže ich môžete ukladať na seba. Do stredu každého kolieska vložte malú lyžičku zemiakov, koliesko preložte na polovicu a okraje zatlačte vydličkou. Hotové pirohy vložte do vriacej, slanej vody a varte cca 5 minút. Keď plávajú na povrchu, sú uvarené.
Pokiaľ sa pirohy varia opražte na oleji na drobno nakrájanú cibuľku spolu s nakrájanou slaninou.
Bryndzu zamiešajte s trochou smotany alebo mlieka.
Hotové pirohy uložte na tanier, polejte bryndzou a posypte opraženou cibuľou a slaninou. Môžete použiť aj trošku výpeku z oleja. Na koniec posypte jarnou cibuľkou alebo petržlenovou vňaťou.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo