

# Domáce syrové pirohy s karičkou

## Potrebuje

- - #Na cesto:
- - 500 g polohrubej múky
- - 1 vajce
- - 250 ml vlažnej vody
- - 1 ČL soli
- - 1 PL olivového oleja
- - #Na plnku:
- - 80 g Karička črievko klasik
- - 200 g hrudkovitého tvarohu
- - ¼ ČL korenia štyroch farieb
- - 3 PL nakrájanej pažitky
- - #Na dochutenie:
- - opečenú slaninku
- - kyslú smotanu
- - nakrájanú pažitku

## Postup

1. Do veľkej misy nasypeme múku, v strede urobíme jamku, do ktorej pridáme vajce, soľ, olej a postupne prilievame vlažnú vodu.
2. Vypracujeme hladké nelepivé cesto, zabalíme ho do fólie a necháme odpočívať v chladničke 30 minút.
3. Medzitým pripravíme plnku: zmiešame tvaroh, **Karička črievko klasik**, pažitku a korenie štyroch farieb.
4. Odpočnuté cesto vyvaľkáme na hrúbku približne 2-3 mm.
5. Vykrájame kolieska s priemerom 7-8 cm.
6. Do stredu každého kolieska dáme za lyžičku plnky.
7. Vložíme do vykrajovača na pirohy, preložíme na polovicu a pevne zatlačíme okraje.
8. Pirohy vložíme do vriacej osolenej vody.
9. Keď vyplávajú na povrch, varíme ich ešte 2-3 minúty.
10. Vyberieme ich dierovanou naberačkou.
11. Podávame s opečenou slaninkou, kyslou smotanou a posypeme nakrájanou pažitkou.

<https://www.youtube.com/watch?v=fKzOiT3Rdrg>

---

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: