

Pirohy s bramborovou nádivkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 14

1444 kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/pirohy-s-bramborovou-nadivkou>

Příprava

Z mouky vejce a špetky soli vypracujeme těsto, které vyválíme a vykrájíme z něj kolečka. Cibuli nahrubo nastrouháme a osmahneme na oleji dozlatova. Potom na ni rozmačkáme brambory, osolíme, opepříme a posypeme paprikou. Na kolečko těsta dáme vždy lžičku vychladlé směsi, přeložíme a okraje kolečka stiskneme k sobě. Vaříme v osolené vodě asi 5 minut. Na talíři posypeme ještě horké strouhaným tvarohem a zakapeme kysanou smetanou.



Tip k receptu

Na talíři posypeme ještě horké strouhaným tvarohem a zakapeme kysanou smetanou. Můžeme přidat restovanou cibulku.



Ingredience

- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ sůl
- ✓ 200 g uvařených brambor
- ✓ 1 cibule
- ✓ 100 g tvrdého tvarohu
- ✓ 4 lžíce zakysané smetany
- ✓ rostlinný olej
- ✓ pepř
- ✓ 1 lžička mleté papriky

Kategorie

Velikonoce, Ruská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Něco extra, Rodina, Svačinka