

Škvarkové pirohy



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

2584 kalorií , **1 g** cukrů , **67 g** tuků , **71 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/skvarkove-pirohy>

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce (můžeme den předem) a necháme vychladnout. Poté je oloupeme a nastroháme nahrubo. Smícháme je s jedním vejcem, hrubou moukou, krupicí a solí. Vypracujeme a necháme 5 minut odpočívat. Mezitím si nakrájíme cibuli a česnek na jemno a opečeme je na oleji. Škvarky nasekáme a přimícháme k nim opečenou cibuli a česnek. Bramborové těsto vyválíme a nakrájíme na čtverce o straně 10 cm. Kraje pomazeme vejcem, naplníme škvarkovou směsí a zahneme do tvaru trojúhelníku. Smažíme na oleji dozlatova, necháme okapat na papírové utěrce.



Tip k receptu

Tento recept pochází ze Slezska.



Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 3 vejce
- ✓ 200 g hrubé mouky
- ✓ 100 g krupice
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 150 g škvarků
- ✓ 50 ml slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Předkrm, Hlavní chod