



Hozzávalók

a töltelékhez:

2 nagy burgonya (kb. 75 dkg), só, 1 nagy fej (kb. 15 dkg) vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2-3 evőkanál olívaolaj, 8-10 dkg natúr krémsajt (lehet feta is), fél kiskanál só, frissen őrölt fekete bors

a tésztához:

6 dl (kb. 38 dkg) finomliszt, fél kiskanál só, 0,6 dl (jó 1 evőkanál) tejföl, 1 tojás, kb. 1,7 dl hideg víz

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a pirog beforgatásához:

kb. 3 evőkanál olívaolaj

1. A burgonyát megtisztítjuk, nagyobb kockákra vágjuk, enyhén sózott vízben puhára főzzük, leszűrjük, alaposan lecsöpögtetjük, egy tálba átöntjük.

2. Míg a krumpli fő, a hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk. Az olajat egy serpenyőbe öntjük, a kétféle hagymát beleszórjuk, és éppen csak közepes lángon kb. 10 perc alatt aranybarnára pirítjuk.

3. A forró krumplit összetörjük, majd elektromos habverővel pürévé keverjük, közben hozzáadjuk a pirított hagymát és a krémsajtot is. Kissé megsózzuk, megborsozzuk, hűlni hagyjuk.

4. A tésztához a lisztet egy tálba szórjuk, a sóval összeforgatjuk. Ezután a tejföllel, a tojással és a vízzel, egy fakanállal összedolgozzuk. Enyhén meglisztezett gyúrolapra borítjuk, és addig forgatjuk, gyúrjuk, míg jól kezelhető tésztává áll össze. Egy tállal beborítjuk kb. 10

percre. Ezalatt a burgonyás sajtos masszát evőkanállal lisztezett tálcára szaggatjuk, egy-két mozdulattal kissé gömbölyűbbre formáljuk.

5. A tésztát három részre osztjuk, enyhén meglisztezett gyúrólapon 2,5 milliméter vastagságúra nyújtjuk. Egy nagy (8 centi átmérőjű) pogácsa- vagy fánkszagatóval kiszaggatjuk. A burgonyás masszát a közepükre tesszük, és a tésztát a töltelék fölött egymáshoz nyomjuk, körben összezsípjuk. Ami kész, enyhén meglisztezett tálcára sorakoztatjuk. A leeső tésztát újra összegyúrjuk, kinyújtjuk és töltjük, egészen addig, míg nem lesz maradék.

6. Ahogy készülnek a pirogok, négyesével, ötösével enyhén sózott, gyöngyöző forrású vízbe rakosgatjuk, 3,5-4 percig főzzük, majd szűrőlapáttal egy megolajozott tepsire átemeljük, átforgatjuk.

Jó tanács

- Enyhén megolajozott zacskóba téve lefagyasztható, csak arra kell ügyelni, hogy a tészta ne kerüljön egymásra.

Kb. 30 darab

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag (3 darab): 296 kcal