Pirogger med fyld

SÆSON: Hele året

TIL: 1 klasse / ca. 25 stk.

TID: 1 t 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

DEJ

5 dl mælk

50 g gær

2 tsk sukker

2 tsk salt

3 spsk olie

200 g groft mel f.eks. grahamsmel eller speltmel

500 g fint hvedemel

Salt og peber

Evt. æg til pensling

IDÉ TIL FYLD

1 stort løg

600 g grøntsager f.eks. gulerod, spidskål, svampe, squash, pastinak eller peberfrugt

500 g kylling i tern eller hakket kød

Evt. 50 g tomatpure eller ost f.eks. feta, cheddar eller

SÅDAN GØR DU:

DEJ

1. Lun mælken i en lille gryde til den er lillefingervarm.
2. Hæld mælken i en skål og rør gæren ud heri.
3. Rør sukker, salt og olie i.
4. Tilsæt groft mel og hvedemel og ælt dejen grundigt
5. Læg dejen i en skål. Lad dejen hæve 30 min.

FYLDET

1. Ordn grøntsager (små tern eller revet) og svits på en varm pande i olie.
2. Tag grøntsagerne af og svits kødet på samme pande.
3. Når kødet er gennemstegt blandes grøntsager, kød og evt. ost og tomatpure. Smag til med salt og peber.

SAMLES

1. Drys lidt mel ud på bordet. Del dejen i to og rul første del ud i et tyndt lag.
2. Tag en passende rund form (skål eller andet) og udstik. I alt ca. 25 stk. (min. 1 til hver)
3. Fordel fyldet på den ene halvdel af dejen, og den anden halvdel foldes henover fyldet og lukkes med en gaffel.
4. Pensl evt. piroggerne med æg og bag dem ved 220 grader i ca. 10 min. til de er gyldne.

TIPS OG TRICKS

- Krydr fyldet med spidskommen, paprika, timian, oregano, persille eller andre urter.
- Prøv at læg en tynd skive frisk mozzarella ovenpå dine pirogger inden bagning.