

# PIROGGER M. FYLD

SÆSON

HELE ÅRET

TIL 1 KLASSE (25-30 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
- 500 g fint hvedemel
- Salt og peber
- Evt. æg til pensling

Idé til fyld:

- 1 stort løg
- 2 gulerødder
- ½ spidskål
- 500 g kylling i tern eller hakket kød
- Evt. 50 g tomatpure eller ost (feta, cheddar eller mozzarella)

## SÅDAN GØR DU

Dej:

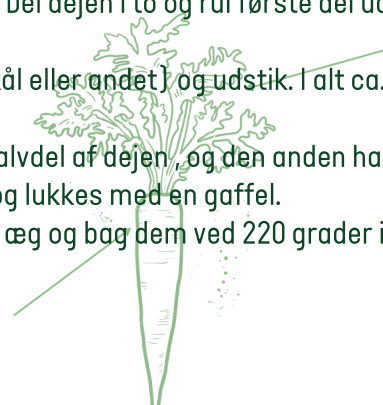
1. Lun mælken i en lille gryde til den er lillefingervarm.
2. Hæld mælken i en skål og rør gæren ud heri.
3. Rør sukker, salt og olie i.
4. Tilsæt groft mel og hvedemel og ælt dejen grundigt (minimum 10 min.)
5. Læg dejen i en skål og læg et viskestykke over. Lad dejen hæve 30-45 min.

Fyldet:

1. Ordn grøntsager og svits på en varm pande i olie.
2. Tag grøntsagerne af panden 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 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

- Erstat spidskål og gulerødder med eksempelvis hvidkål, porrer, broccoli, spinat, forårsløg, ramsløg, squash, peberfrugt eller andre grøntsager.
- Krydr fyldet med spidskommen, paprika, timian, oregano, persille eller andre urter.
- Prøv at læg en tynd skive frisk mozzarella ovenpå dine pirogger inden bager dem.
- Lav en dip til piroggerne, prøv f.eks. pesto, creme fraiche-dressing m. dild eller guacamole.
- Nyd dem sammen med nogen du holder af.