



## RUSKÉ PKU PIROŽKY



NA  
23  
PIROŽEK

### SUROVINY:

#### Na těsto:

- 450 g Mevalia Bread Mix
- 220 ml Mevalia Lattis
- 2 odm. Mevalia Egg Replacer + 40 ml vody
- 40 g másla
- 10 g sušeného droždí + 100 ml teplé vody
- 20 g cukru
- 1 čl soli

#### Na bramborovou náplň:

- 100 g Mevalia Potato Puree
- 200 g žampionů
- 80 g cibule
- 30 g špeku
- 30 g sádla
- pepř, sůl

#### Na zelnou náplň:

- 300 g hlávkového zelí
- 80 g cibule
- 10 g sušených hub
- 30 g sádla
- pepř, sůl

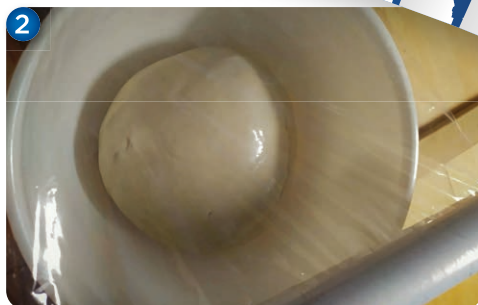
	PHE	Bílkoviny	Energie
Celá dávka: těsto	288 mg	6,7 g	2 146 kcal
Celá dávka bramborová náplň	481 mg	14 g	977 kcal
Celá dávka zelná náplň	284 mg	9 g	383 kcal
1 pirožek s bramborovou náplní	33 mg	0,9 g	135 kcal
1 pirožek se zelnou náplní	26 mg	0,7 g	109 kcal



## POSTUP:



V menším hrnci zahřejeme **Mevalia Lattis** a vodu na 30–40 °C, přidáme sušené droždí, směs promícháme a necháme vzejít kvásek. Ve větší misce smícháme mouku, cukr a sůl. Přidáme rozpuštěné máslo, kvásek a vaječnou náhražku. Promícháme a na vále vypracujeme těsto.



Těsto přendáme do mísy a překryjeme potravinářskou fólií. Na teplém místě ho necháme 1,5 až 2 hodiny kynout. Mezitím si připravíme náplně.



**Bramborová náplň:** Přivedeme k varu 300 ml vody, přidáme **Mevalia Potato Puree**, promícháme a odstavíme z ohně. Vznikne hustá bramborová kaše. Na pánvi rozškvaříme špek, přidáme sádlo a cibuli. Cibuli osmažíme dozlatova, přidáme žampióny a lehce osmažíme. Žampiónovou směs promícháme s bramborovou kaší a necháme vychladnout.



**Zelná náplň:** Na sádle necháme zeskloutět cibuli, přidáme houby a zelí pokrájené na kostičky. Směs smažíme doměkka.



POSTUP:



Z vykynutého těsta vypracujeme asi 23 kuliček, přikryjeme potravinářskou fólií a necháme ještě několik minut odpočinout.



Kuličky těsta rozválíme do oválného tvaru tenkého asi 2 milimetry. Na placku dáme směs a po obvodu potřeme vodou. Spojíme dva protilehlé konce a vytvarujeme pirožek.



Pirožky rovnáme na vysypaný plech a necháme ještě cca 20 minut kynout. Před pečením je potřeme **Mevalia Lattis**. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C 10-15 minut.



Teplé pirožky potřeme máslem.

**TIP:** Ještě neupečené pirožky lze zamrazit.