

Domácí pirohy s tvarohovou náplní

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory (3 větší) ve slupce uvaříme v osolené vodě. Vychladlé je oloupeme a nastrouháme najemno. Postupně přidáme mouku, vejce, moučkový cukr (1 PL) a sůl. Těsto uhněteme do hladka a vyválíme na tloušťku asi na 3 mm. Na nádivku spolu smícháme všechny suroviny. Pomocí formy nebo sklenice si vykrajujeme kolečka, která naplníme asi lžičkou nádivky (300 g tvarohu jemný, 1 PL Zlatý Klas, 1 žloutek, 2 PL moučkového cukru), přendáme na polovinu a důkladně mačkáme okraje.

Ingredience

- **Brambory** - 300 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 % 250 g** - 300 g
- **Cukr moučka** - 45 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Zlatý klas 40 g** - 15 g

