

Pirohy

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Směs smícháme s vodou a vypracujeme hladké těsto. Těsto rozválíme na pomoučněném vále, rozkrájíme na rovnoměrné čtverce a plníme náplní. Okraje potřeme rozšlehaným bílkem, přeložíme na trojúhelník, přitiskneme a z vrchu potřeme rozšlehaným žloutkem. Pirohy vkládáme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v troubě na 160 °C asi 25 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 400 g
- **Pitná voda nesycená** - 440 g
- **Malinová marmeláda 340 g** - 120 g

