

Listové pirohy s mletým masem



Suroviny – na deset porcí	Množství
listové těsto	0,75 kg
maso vepřová plec	1 kg
cibule	0,200 kg
koření pepř 500 g	0,010 ks
sůl	0,010 kg
vejce	5 ks
Koření do mletých mas	5 g
olej	0,200 l

- Maso pomeleme, cibuli nakrájíme nadrobno a na oleji opečeme.
- Přidáme mleté maso, orestujeme, osolíme a opeříme.
- Necháme vychladnout.
- Listové těsto vyválíme na tenký plát, nakrájíme na čtverečky o velikosti 15 * 15 cm.
- Poklademe masem, okraje potřeme vejcem a složíme do šátečku.
- Pečeme na pečícím papíře, potřené vejcem.

Poznámky:

