

Pirogi

600 g junećeg ribića
500 g korenastog povrća
2 glavice crnog luka
20 g suvih vrganja
2 lovorova lista
1 kašika suvog začina
so i biber
ulje

Testo

2 dl tople vode
400 g brašna
1 kašika ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli

Prilog

kisela pavlaka
sezonska salata

Dekoracija

svež peršun

Način pripreme

1. Meso iseći na manje komade i staviti ga u šerpu odgovarajuće veličine sa ostalim satojcima i preliti vodom (jednu glavicu luka ostaviti sa strane). Kuvati dok meso ne omekša.
2. Glavicu luka sitno iseckati i propržiti na ulju da omekša. Meso vrganje i luk izvaditi iz supe i samleti na mašini za mlevenje mesa ili u blenderu.
3. U posudi za mešanje pomešati sve sa prženim lukom i dobro rukama izmesiti. Ako je masa previše suva dodati malo supe u kojoj se meso kuvalo. Pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti sa strane.
4. Umesiti testo od vode i brašna sa malo soli. Testo treba da bude elastično i tvrdo. Podeliti testo na dva dela i jedan staviti u najlon kesu i ostaviti sa strane.
5. Razvući testo oklagijom na debljinu od 2 mm i modlom iseći krugove prečnika 10 cm. U sredinu svakog kruga staviti fil od mesa, testo preklopiti i dobro zatvoriti. Kuvati piroge u kipućoj slanoj vodi nekoliko minuta. Prebaciti kuvane piroge u drugu posudu i nauljiti.
6. Zagrejati ulje u tiganju i kratko propržiti piroge.

7. Servirati sa kiselom pavlakom i seckanim peršunom.