



Morbergs oemotståndliga Piroger

Kock: **Per Morberg** Tid: **115 min** Portioner: **4**



Per Morberg bjuder här på sitt recept på oemotståndliga piroger med sidfläsk.



INGREDIENSER

5 dl vetemjöl
2 tsk salt
5 dl mjölk
1 st ägg
1 st gul lök
1 krm svartpeppar
50 g jäst
300 g rökt sidfläsk
5 dl grahamsmjöl
50 g smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smula ner jästen i en degblandare. Smält smöret i en kastrull och häll i mjölken. Värm upp till fingervarmt (37°C)
- 2** Häll sedan den varma mjölken över jästen och lös upp den lite i taget. Tillsätt mjöl och salt i blandaren och låt det blanda i fem minuter till en slät deg. Täck över och låt jäsa i cirka 1 timme.
- 3** Kavla sedan ut degen i 1/2 cm storlek. Tag ett glas och gör runda avtryck i cirka tio cm i diameter.
- 4** Gör nu fyllningen. Tärna fläsket och hacka löken, låt det svetta i smör i en panna. Smaksätt med lite salt och peppar och låt det sedan svalna.
- 5** Lägg fyllningen på ena halvan av pirogen och vik över den andra. Tryck till med en gaffel i skarven och lägg sedan pirogerna på plåtar och låt de jäsa i ytterligare 15 minuter.
- 6** Vispa upp ägget och pensla pirogerna.
- 7** Grädda i cirka 15 minuter på 225°C i ugnen tills de har fått en gyllengul färg.