KÖTT

# Köttfärspiroger

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Köttfärspiroger är en bra start, men låt inte fantasin begränsa dig. Piroger kan fyllas med nästan vad som helst och det mesta blir gott. Glöm bara inte att märka ut vilka fyllningar du har valt, eller låt varje degknyte vara en överraskning.

## INGREDIENSER

**Deg**
13 dl vetemjöl
5 dl mjölk
200 g smör
50 g jäst
1 tsk socker
1 tsk salt
2 st ägg

**Fyllning**
450 g nötfärs
1 st rödlök
1 stjälk blekselleri

2 klyftor vitlök
3 msk tomatpuré
1 dl vatten
2 msk olja
1 nypa salt och vitpeppar

## GÖR SÅ HÄR

1. Smält smör i en kastrull, addera sedan mjölken och värm till 37 grader (fingervarmt).
2. Häll över i en bunke och smula ner jästen. Rör om tills den löst sig.
3. Häll i socker, salt och mjöl. Arbeta sedan upp till en bra deg.
4. Täck över bunken med en kökshandduk och låt jäsa i ungefär 40 minuter.
5. Hacka lök och vitlök, fräs på medium värme i olja.
6. Tillsätt sedan köttfärs och stek tills den har fått färg. Häll i vatten och tomatpure, smaka av med salt och peppar.
7. Låt koka tills allt vatten har dunstat bort.
8. Strö mjöl över arbetsbänken och kavla ut degen. Skär sedan ut i cirklar och placera fyllningen i mitten av varje cirkel.
9. Vik cirkeln på mitten och skapa en halvmåne. Nyp ihop med fingrarna eller med en gaffel. Lägg pirogerna på en plåt med bakplåtspapper.
10. Låt vila i ytterligare 15 minuter under en kökshandduk. Sätt ugnen på 200 °C.
11. Vispa upp äggen och pensla pirogerna, grädda sedan i ugnen i ca 25 minuter.