



Makové pirohy plnené slivkami

Na makové pirohy plnené slivkami budete potrebovať (4 porcie):

250 g neočistených zemiakov, 150 g polohrubej múky, 1 vajce, štipku soli, 40 g maku

Na náplň a omáčku budete potrebovať:

7 ks sliviek, 30 g vanilkového cukru, 2 čajové lyžičky mletej škorice, 100 ml vína (môžete zameniť hroznovou šťavou), 2 čajové lyžičky kryštálového cukru, 70 g masla na omastenie

A TAKTO NA TO:

Očistite, nakrájajte na kocky zemiaky, osolte ich a uvarte. Po uvarení zlejte vodu a zemiaky popučte na kašu a nechajte vychladnúť. Pripravte cesto. Zmiešajte múku, popučené zemiaky, vajce, štipku soli, mak a rukou vypracujte cesto. V prípade potreby dosypte múku.

Pripravte náplň a omáčku. Očistené a nakrájané slivky spolu s vanilkovým cukrom a mletou šoricou skaramelizujte na panvici. Prilejte víno, v prípade detskej verzie hroznovú šťavu a asi 2 minúty povarte. Slivky vytiahnite a nechajte odkvapkať. Do omáčky pridajte ešte dve lyžičky cukru a varte kým nez hustne, asi ďalšie 3 minúty.

Na pomúčenej doske cesto vyvalkajte a vykrojte kolieska. Kolieska naplňte slivkami a zlepte. Pirohy uvarte v osolenej vode, precedte a zalejte roztopeným maslom. Podávajte s omáčkou.