

inköpslistan.se

Av: Ida

8 port

FÄRSPIROGER

Vegetariska piroger. Förbered färs och deg på helgen. 60 min

Ingredienser

1600 g pizzadeg
2 st lök, gul
4 klyftor vitlök
2 msk rapsolja
600 g vegofärs
2 msk tomatpuré
4 dl tomater, krossade
4 tsk oregano
4 tsk spiskummin
4 tsk paprikapulver
1 dl russin
1 dl oliver, kalamata
salt
svartpeppar
olivolja

Gör så här

1. Sätt ugnen på 225 grader

2. Skala och finhacka lök och vitlök. Hetta upp en stekpanna med olja och fräs löken tills den mjuknat

3. Rör ned vegofärsen och stek i 3 min

4. Rör ned resterande ingredienser, koka upp och låt puttra i 5 min så mesta av vätskan kokat bort

5. Häll över fyllningen i en skål och låt svalna.

6. Kavla ut pizzadegarna och skär ut 12 st rundlar på ca 12 cm i diameter. Lägg på bakplåtspapper (behövs 2 plåtar)

7. Lägg ca 2 msk fyllning på ena halvan. Pensla kanterna med vatten ovh vik över. Pressa ihop kanterna. Vi använde en gaffel

8. Pensla ovansidan av pirogerna med olivolja och grädda i ugnen i ca 13 min

9. Servera med en god sallad