

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Fest

KÖTTFÄRSPIROGER

Ingredienser

1 st lök, gul
1 burk tomater, hela
500 g nötfärs
1 msk rapsolja
1 tärning buljong, kött
1 tsk oregano
1,5 dl ost, riven
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
1 pkt färdig pizzadeg *(à 550g)*
1 st ägg
4 st sallad

Gör så här

Sätt ugnen på 200˚C.

Skala och hacka löken. Låt tomaterna rinna av.

Stek lök och färs i oljan i en stekpanna. Lägg ner tomaterna och krossa dem lite med en stekspade. Smula ner buljongtärningen och låt allt koka ihop ca 5 minuter. Krydda med oregano och rör ner osten. Smaka av med salt och peppar.

Rulla ut degen och skär den i lika stora fyrkanter, 2 st per port.

Fördela fyllningen på degen. Pensla runt kanterna med uppvispat ägg. Vik ihop dem till trekanter.

Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Pensla dem med ägg.
Grädda mitt i ugnen ca 15 minuter.

Servera pirogerna med en sallad.