

inköpslistan.se

Av: Linnea

8 port

Köttfärs, Huvudrätt, Fest

STORPIROG MED KÖTTRÖRA

Ingredienser

8 dl vetemjöl
1 tsk salt
4 tsk bakpulver
100 g margarin
3 dl mjölk, mellan *(eller filmjölk)*
1 st lök, gul
2 st morötter *(ca 150 g)*
1 bit rotselleri *(ca 50 g)*
1 msk margarin
250 g nötfärs
1 tsk salt
1 krm svartpeppar, grovm.
3 msk chilisås *(eller ketchup)*
1 st ägg *(uppvispat)*

Gör så här

DEG
1. Blanda mjöl,salt, bakpulver i en skål. Fördela margarinet med fingertopparna eller en gaffel till en smulig massa.

2. Tillsätt mjölk eller filmjölk.
Arbeta snabbt samman till en deg.Lägg detta i kylen en stund i en plastpåse.

KÖTTRÖRAN

3.Skala och hacka löken. Skala och riv morötter och rotselleri på den grova sidan av rivjärnet. Fräs grönsakerna några minuter i margarin.

4. Tillsätt köttet och fräs det några minuter tillsammans med grönsakerna. Dela köttfärsen under tiden med en gaffel.

5. Smaksätt med salt,peppar och chilisås ev ketchup. Låt röran svalna.

6. Dela ut degen och kavla ut varje del till en rektangulär kaka ca 25x35 cm. Lägg den ena halvan på bakpapperklädd plåt. Lägg på fyllningen. Pensla kanten med uppvispat ägg. Lägg den andra kakan över. Vik upp kanterna och tryck till med en gaffel runt om.

7. Pensla pirogen med ägg. Stick med en gaffel eller skär några snitt med en vass kniv, så att fukten från fyllningen kan komma ut under gräddningen. Spara gärna lite deg, kavla ut och sporra ut blad eller ränder till garnering. Lägg dem på den penslade översidan. Pensla garneringen med ägg.

8. Grädda pirogen i nedre delen av ugnen i 200 grader ca 20-25 min.

Ha det med i en utflyktskorg!