

Bryndzové pirohy

Čaute, všetci. Ja vás vítam. Vonku máme krásny slnečný máj, a to je čas lásky. A okrem lásky aj, samozrejme, tejto bryndze. My tu máme túto výbornú májovú bryndzu, z ktorej si dneska pripravíme pirohy.

Máme tu už zemiaky, ktoré sme si uvarili v šupke a nechali vychladnúť. Stlačíme, trocha si odložíme bokom, z ktorých budeme pripravovať plnku do pirohov. Polohrubú múku, soľ. Himalájska soľ do slovenských pirohov. Pomúčime si dosku a vypracujeme si pekné cestíčko. Pridávame toľko múky, koľko je treba.

Máme tu zemiaky, ktoré sme si odložili, k nim pridáme bryndzu, trocha nasekaného kôpru. Odložíme do chladničky a vrátíme sa späť k nášmu cestu.

Rozdelíme na dve časti, aby sa nám s ním lepšie pracovalo. Ešte premiesime a vyvalkáme asi na polcentimetrovú hrúbku. Budeme potrebovať nejaké *vykrajovátko*¹. Ja žiadne nemám, takže použijem pohár asi s takýmto priemerom. A vykrojíme si pekné kruhy. Zbytok cesta zase zoberieme, opäť spracujeme, opäť pomúčime, opäť vyvalkáme. A toto opakujeme, až kým neminieme všetko cesto.

Zoberieme náplň, spravíme malé guľičky, na každé cesto dáme náplň. Ešte si zoberieme vidličku a pekne zatlačíme kraje, aby nám plnka nevytiekla. Teraz si dáme zovrieť vodu, v ktorej budeme variť.

Zatiaľ si ešte pripravíme cibuľu, nakrájame na plátky. Zoberieme panvičku, trochu oleja, pridáme cibuľu a na strednej teplote pomaly opekáme.

Voda nám už vrie, tak opatrne vhodíme pirohy. Tu máme bryndzu, ktorú sme si ešte odložili. Pár lyžíc bieleho jogurtu, asi dve, zamiešame. Pirohy sa varili asi tri minútky. Pekne nám už vyplávajú na povrch.

Pridáme bryndzu, krásnu dosladka upečenú cibuľku a dozdobíme ešte čerstvou kôprovou vňaťou a máme hotovo. Vynikajúce tradičné slovenské jedlo z májovej bryndze, ktorá je naozaj najlepšia. Určite vyskúšaj. Dobrú chuť!

Jedlo dna, 20. 5. 2017, minútáž: 02:40 min.
(Zdroj: https://www.youtube.com/watch?v=pO_AEYREpOc)

¹ štand.: *vykrajovadlo*