

# Domáce pirohy s tvarohovou plnkou

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 35 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Zemiaky (3 väčšie) v šupke uvaríme v osolenej vode. Vychladnuté ich ošúpeme a nastrúhame najemno. Postupne pridáme múku, vajce, práškový cukor (1 PL) a soľ. Cesto vymiesime do hladka a vyvalkáme na hrúbku asi na 3 mm. Na plnku spolu zmiešame všetky suroviny. Pomocou formy alebo pohára si vykrajujeme kolieska, ktoré naplníme asi lyžičkou plnky (300 g tvarohu jemný, 1 PL Zlatý Klas, 1 žltok, 2 PL práškového cukru), preložíme na polovicu a dôkladne postláčame okraje.

## Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 250 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 300 g
- **Zemiaky** - 300 g
- **Cukor múčka** - 45 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Žltok** - 28 g
- **Zlatý klas bezgluténový 40 g** - 15 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

