



Foto: Michael Förster

Karelska piroger

Ingredienser 12 piroger

2 dl	vatten, ljummet
1 tsk	salt
250 g	vetemjöl
250 g	rågmjöl

Fyllning

500 g	risgrynsgröt
-------	--------------

Bad

2 dl	vatten, kokande
------	-----------------

Tillbehör

2 st	ägg, hårdkokta
50 g	smör, mjukt, gärna extrasaltat

Tillagning:

Dessa går utmärkt att frysa för att sedan värma i ugn.

Vattenbadet med smör gör pirogerna ännu godare och lite mjukare.

1. Sätt ugnen på 275°. Vatten, salt och mjöl blandas och knådas till en smidig deg. Dela degen i 12 lika stora delar och kavla ut dem på mjölat bakbord till tunna ovala plattor ca 18 cm långa.

2. Bred ut risgrynsgröt ca 2 cm in från kanterna. Vik upp degkanterna och nyp ihop dem runt om. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.

3. Grädda dem i mitten av ugnen 10-15 min. Koka under tiden upp smör i vatten.

Doppa pirogerna hastigt en och en i vattenbadet.

Lägg dem att svalna på galler. Hacka äggen och blanda med smör.

Servera pirogerna ljumma med äggsmöret.