



Foto: Ulf Svensson

Piroger med kyckling, bacon och svamp

Ingredienser 12 piroger

2 st	kycklingfiléer
140 g	bacon
200 g	svamp, t ex skogschampinjoner
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, grovmald
2 dl	lätt crème fraiche
1 tsk	soja
0,5 dl	bladpersilja, strimlad

Pensling:

1 st	ägg
------	-----

Garnering:

1,5 dl	ost, riven, lagrad, t ex västerbotten
--------	---------------------------------------

Tillagning

Här kan du välja den svamp du tycker bäst om. Pirogerna passar bra att förbereda, frysa in och ha på lut i frysen.

1. Gör pirogdegen enligt grundreceptet. Skär kycklingfiléerna i tunna strimlor. Skär baconet i strimlor. Ansa och skär svampen i mindre bitar. Stek kyckling, bacon och svamp i en stekpanna under omrörning ca 5 min utan extra matfett. Krydda med salt och peppar och rör i lätt creme fraiche och soja. Låt puttra några min och låt sedan röran kallna.

2. Sätt ugnen på 225°. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och dela den i 12 bitar. Kavla ut degbitarna till kvadrater ca 12x12 cm. Lägg en klick fyllning som en sträng mitt på degen och rulla ihop till rullar. Nyp till ordentligt i kanterna och lägg rullarna med skarven nedåt på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med uppvispat ägg och strö över osten.

3. Grädda pirogerna mitt i ugnen ca 15 min. Låt svalna på galler. Pirogerna passar lika bra att servera varma som kalla.