

Makové pirožky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: misutka84



Suroviny

- polohrubá mouka 500 g
- cukr krupice 1.5 lžíce
- vejce 1 ks
- olej 1 dl
- teplé mléko 250 ml
- droždí 31.5 g
- vanilkový cukr 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Vytvoříme těsto a necháme vykynout. Vyválíme asi na půl cm, nakrájíme na čtverečky asi 7x7 a naplníme podle chuti tvaroh, mák, nutela... Tvarujeme pirožky. Dáme je smažit do vyšší vrstvy oleje asi 10 minut. Necháme odkapat a vychladnuté posypeme moučkovým cukrem.