



## Slowakije

### **Pečené zemiakové pirohy**

#### *Gebakken aardappelpirogi*

4 aardappelen  
100 gr. bloem  
2 el. zure room  
1 snuf zout

70 gr. gerookt spek  
3 el. zuurkool  
½ kleine ui  
1 eierdooier

Eerst maken we de vulling: snipper het halve uitje, snij het spek in kleine stukjes of blokjes en bak het samen in wat reuzel, boter of olie tot de ui glazig is. Hak de 3 el. goed uitgelekte zuurkool fijn en meng het erdoor. Laat het even afkoelen en meng er dan de eierdooier door.

Voor het deeg kook je de aardappelen gaar in de schil. Pel ze als ze nog heet zijn, werk ze door een aardappelpers en laat het afkoelen. Als de aardappelprut koud is meng je het met de bloem, de zure room en een snuf zout. Kneed er een samenhangend deeg van en rol het op een met wat bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van 2 - 3 mm. Steek er met een vorm of omgekeerd glas rondjes uit van ongeveer Ø 8 cm.

Leg op ieder rondje wat van de vulling, klap het deegpakketje dubbel en druk de randen goed dicht.

Bak ze in een op 180°C. voorverwarmde oven in 25 minuten gaar.

Serveer de pirohy met wat gebakken spekjes en een kwak room, en misschien nog een lepel zuurkool.