



Slowakije

Lekvárové pirohy

40 gr. boter
snufje zout
1 ei
60 gr. kwark
250 gr. grof meel
confituur, naar smaak: aardbeien, pruimen, bosbessen...

boter
gemalen maanzaad, suiker, verkruidde peperkoek...

Meng de boter met een snuf zout en de geraspte kwark. Zeef er de bloem boven, breek er het ei overheen en maak er een glad deeg van. Rol het uit tot een dikte van 1 cm. en snij er met een mes kleine vierkantjes van. Op elk stukje deeg leg je een theelepel jam, klap het dicht tot een driehoek en druk de randen goed vast.

Kook de pirohy 5 - 7 min. in gezouten water, afhankelijk van hoe groot ze zijn uitgevallen. Als ze boven komen drijven zijn ze gaar.

Haal de lekvárové pirohy met een schuimspaan uit het water en laat ze even uitlekken. Wentel ze door gesmolten boter en bestrooi ze met -naar smaak- (poeder)suiker, gemalen maanzaad, verkruidde peperkoek, room...