

Orosz pirog

Tésztához:

375 g teljes őrlésű búzaliszt, 1 cs. szárított élesztő, 1/8 l langyos víz, 75 g olvasztott vaj.

Káposztás töltelékhez:

250 g fehérekáposzta, 1/2 kkanál köménymag, 2 púpozott kkanál tengeri só, 3 kemény tojás, 50 g vaj, frissen őrölt fehér bors.

Húsos töltelékhez:

3 hagyma, 2 ekanál napraforgóolaj, 125 g darált marhahús, só, frissen őrölt fekete bors, őrölt szerecsendió, 2 kemény tojás, 2 ekanál aprított petrezselyem.

Továbbá:

teljes őrlésű búzaliszt a tészta nyújtásához, 1 tojássárgája, 2 ekanál tejszín.

Keverjük el a szobahőmérsékletű lisztet az élesztővel és folyamatosan hozzáöntve a vizet, majd a vajat, dolgozzuk össze robotgéppel. Addig dagasszuk, amíg hólyagot vet. Ezután konyharuhával letakarva 40 percig kelesszük.

A káposztás töltelékhez gyaluljuk vékonyra a káposztát és tálban keverjük el a sóval és a köménymaggal. Húsklopfolóval addig verjük amíg a káposzta megpuhul. Öntsük le róla a vizet és kis adagokban nyomkodjuk ki belőle a levét. Keverjük hozzá a tisztított és apróra vágott kemény tojást az olvasztott vajat, végül sózzuk és borsozzuk meg.

A húsos töltelékhez hámozzuk meg és vágjuk apró kockákra a hagymát. Olajban pároljuk üvegesre és tegyük félre. Süssük meg a húst, közben ízesítsük sóval, borssal és szerecsendióval. Keverjük hozzá a tisztított és apróra vágott kemény tojást, a hagymát, valamint a petrezselymet.

Lisztezett deszkán kb. 3 mm vastagra nyújsuk ki a tésztát és vágjunk ki belőle 8 darab 12 cm-es kört. A körök széleit vizezzük be.

Tegyük a káposztát a tésztaára és félhold alakban hajtsuk ketté, a széleit gyöngéden nyomkodjuk le. Szaggassunk ki 16 db kb. 8 cm átmérőjű kört is. A felére tegyünk 1-1 kanálnyi húsos tölteléket. A körök széleit vizezzük be, tegyünk mindegyikre egy másik kört és nyomkodjuk össze a széleket.

Rakjuk sütőpapírral bélelt tepsire a pirogokat. Tetejüket kenjük meg tojássárgája és tejszín keverékével. 180 C-ra előmelegített sütőben 25 percig süssük.