

KÖTTFYLLDA POTATISPIROGER 14 - 16 st.

Deg:

75 g rumsvarmt margarin
3-4 medelstora kokta potatis
2 3/4 dl vetemjöl
1/2 tsk salt
1 tsk bakpulver

Fyllning:

250 g blandfärs
1 potatis
1 gul lök
1 morot
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 msk tomat pure'

Ägg till penslingen

Gör fyllningen:

Skala potatis, lök och morot. Riv allt.
Bryn köttfärsen och blanda i det rivna och låt det fräsa några minuter.
Låt fyllningen kallna.

Gör degen :

Blanda ihop smör med pressad potatis, mjöl, salt och bakpulver till en deg. Kavla ut den och ta ut rundlar ca. 10 cm i diameter.

Fördela fyllningen. Fukta kanterna och vik ihop dem över fyllningen.

Pensla med uppvispat ägg.

Grädda i ugn 200 grader ca. 20 min.