



Полски пирози с картофи и кашкавал

🕒 70–75 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

350 g	Брашно
100 ml	Хладка вода
30 ml	Прясно мляко
1 с.л.	Олио
½ ч.л.	♦ Морска сол

За пълнката

350 g	Картофи, сварени и намачкани
180 g	Извара
60 g	Кашкавал
1 с.л.	Заквасена сметана
½ ч.л.	♦ Морска сол
¼ ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
20 g	Масло

- 1 Разбъркайте в купа водата, млякото, олиото и солта за тестото. Добавете брашното, разбъркайте и омесете гладко тесто (около 10 минути месене). Оформете на топка и увийте тестото в домакинско фолио. Оставете за 30 минути на стайна температура.

СЪВЕТ: Ако тестото ви се струва твърде лепкаво, можете да добавите 1-2 с.л. допълнително брашно.

- 2 Пригответе пълнежа като смесите всички необходими съставки (без маслото). Оформете на малки топчета.
- 3 Разделете тестото на две равни части. Увийте едната в домакинско фолио, а другата разточете (1 мм дебелина). Изрежете кръгчета с диаметър около 6-7 см. Сложете по едно топче от пълнежа в средата на кръгчетата. Намажете крайчетата на тестото с малко вода и сгънете всяко на две. Повторете с останалото тесто от фолиото.

СЪВЕТ: Можете да сгънете кръгчетата чрез техниката с прищипване, която се използва за стандартната азиатска гъоза.

- 4 Кипнете подсолена вода и пригответе гъмплингите на порции. Готвят се за 2-3 минути докато изплуват на повърхността. След това извадете гъмплингите от водата.
- 5 Разтопете маслото на тиган и запечатайте готовите гъмплинги. Сервирайте със заквасена сметана и ситно нарязан магданоз по желание.

