

Pirogger med spinat og laks



Ingredienser:

3 dl vand
½ pk. Gær
1 spsk. fedtstof
1 tsk. salt
250g. hvid hvede
250g. hvedemel

Fyld:

200g. frossen eller frisk helbladet spinat
100g. laks
5 cherrytomater
50 g. hytteost
1 tsk. muskatnød
Salt og peber

Pynt:

1 æg
50g. reven ost med højest 18g. fedt pr.100g.

Fremgangsmåde:

Vandet lunes, og gæren røres ud i det. De øvrige ingredienser til dejen tilsættes, hold lidt af hvedemelet tilbage. Dejen æltes godt igennem. Den dækkes til og hæver et lunt sted i ca. 45 min.

Fyld:

Hvis spinaten er frossen, tøs den op og hak den groft. Cherrytomaterne skæres i både og tilsættes spinaten. Blandingen koges i ca. 10 min. under jævnlig omrøring, til det meste af væden er fordampet. Blandingen fjernes fra komfuret. Laks i strimler, hytteost og muskatnød tilsættes. Fyldet smages til med slat og peber. Dejen slås ned og rulles tyndt ud. Der udstikkes 12 cirkler. Brug eventuelt en skål med en diameter på ca. 14 cm. Fyldet fordeles på halvdelen af dejen – ikke helt ud til kanten. Den anden halvdel lægges over, og piroggen samles lettest ved at trykke kanten med en gaffel. Piroggerne efterhæver i 15 min og pensles herefter med sammenpisket æg og drysses med reven ost. Piroggerne bages ved 200 grader i ca. 20 min. på midterste ovnrille. De afkøles på bagerist.

