

## Zutaten

Für den Teig:

- 4 große Kartoffel(n)
- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 1 Weißkohl
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- 1 Zwiebel
- Mehl für die Arbeitsfläche  
n. B. Butter

# Pečené Pirohy

## Zubereitung:

Die Salzkartoffeln schälen, fein raspeln, Ei zugeben, salzen und nach Bedarf mit grobem Mehl andicken. Teig etwas ruhen lassen.

Die fein gehackte Zwiebel in Öl anbraten und den gewürzten, fein gehackten Kohl (überschüssige Flüssigkeit auspressen) hinzufügen. Kurz köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kartoffelteig auf einem bemehlten Brett ausrollen, runde Kreise ausstechen, diese mit Kohl füllen, falten und Ränder gut zusammen drücken.

Die gefüllten Teigtaschen in heißem Öl von beiden Seiten anbraten. Mit einem Papiertuch auf einen Teller geben, um überschüssiges Fett aufzusaugen.

W

SO KOCHEN WASSERLE  
MITARBEITER\*INNEN

