

Zemiakové pirôžky s čučoriedkovou náplňou vo vlašských orechoch, s maslom a čučoriedkovou redukciou

Z uvarených zemiakov pripravíme zemiakové cesto. Uvarené zemiaky zomelieme, pridáme vajíčko a polohrubú múku. Vyvalkáme a pomocou vykrajovača na pirohy vykrojíme kolieska, ktoré naplníme čučoriedkový džemom. Uvaríme a vložíme do prepáleného masla. Zo strúhaných orechov a mletého cukru si pripravíme posýpku, v ktorej pirohy vyvalkáme. Z mrazených čučoriedok, červeného vína, cukru, škorice a badiánu si pripravíme omáčku, ktorú vymixujeme a prepasírujeme. Omáčku si pripravíme ako prvú, je to trochu dlhšia príprava.

Servírujeme najskôr čučoriedkovú omáčku, potom pirohy a nakoniec pokvapkáme prepáleným maslom. Dozdobiť môžeme čerstvými čučoriedkami a ozdobnými kvietkami.



Hotelová akadémia Čs. Brigády 1804/6, 031 01 Liptovský Mikuláš