

Pirožki

Zutaten für etwa 28 Stück:

Teig:

2 Becher	Joghurt
1 1/2 Becher	Öl
3	Eier
1	Päckchen Backpulver
	Salz
etwa 500 g	Mehl
	Sesam

Füllung:

a)	
1	Packung Schafskäse und
1	Bund Petersilie
b)	
300 g	Gehacktes,
1	große Zwiebel,
2	Knoblauchzehen,
	Salz, Pfeffer, Paprika, Kreuzkümmel, reichlich Dill,
2	hartgekochte Eier
	(Jeweils ein Ansatz reicht für etwa 14 bis 15 Stück.)

Experimentiervorschrift:

Joghurt und Öl werden gut gerührt, dann gibt man ein Ei sowie 2 Eiweiss hinzu. Dann wird das Mehl mit Backpulver vermischt untergearbeitet. Der Teig soll relativ weich bleiben. Aus dem Teig formt man etwa 28 Kugeln, legt diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Dann werden sie platt gedrückt, die Füllung wird darauf gegeben, dann wird der Teig über der Füllung wieder geschlossen. Die Verschlussstelle legt man am besten nach unten. Mit dem Eigelb werden die Pirožki bestrichen, mit Sesam bestreut und dann etwa 15-20 Minuten bei 200°C gebacken.

Für die Füllung a werden nur der Schafskäse und die Petersilie gut vermengt. Für die Füllung b wird das Gehackte mit der klein geschnittenen Zwiebel und dem Knoblauch gut durchgebraten. Dann wird gewürzt, nach dem Abkühlen werden die klein geschnittenen harten Eier und Dill untergearbeitet.