



## MŇAM TIP NA DNEŠNÍ VEČEŘI: POLSKÉ PIROHY PLNĚNÉ HOUBAMI



### Nejvíce návyková

Forge of Empires

Cestuj napříč věky a doved' své n  
úspěchu. Zahraj si nyní online.

OTEVŘÍT

Zhruba před týdnem jsme pro vás připravili článek o tom, co nesmíte zapomenou ochutnat na výletě do Polska. Jedním z těchto tradičních polských pokrmů byly i pirohy, nekynuté knedlíčky plněné různými druhy slaných i sladkých náplní. Dnes se do Polska podíváme tak trochu společně 😊

👤 Počet porcí: 6 ⌚ Doba přípravy: 100 minut

#### Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 1 vejce
- 25 cl vlažné vody
- 40 g másla
- 300 g čerstvého sýra



#### Reforma financování škol

Vše důležité o reformě financování škol se dozvíte na tomto portálu. 6 měsíců za 1 050 Kč.



PARTNEŘI  
Zavřít reklamu

Reklama

- 4 brambory
- 3 cl rostlinného oleje
- 1 lžice zakysané smetany
- sůl
- pepř

## Postup

1. Začněte přípravou náplně. V menší pánvi rozehejte trochu rostlinného oleje a restujte na něm na jemno nakrájenou cibulku a očištěné pokrájené žampiony po dobu asi 15 minut.
2. Brambory uvařte, oloupejte a nastrouhejte na jemno. Dejte je do mísy spolu s čerstvým sýrem, restovanými houbami a cibulkou a zakysanou smetanou. Ochutťte solí a pepřem a vše pořádně promíchejte.
3. Mouku vysypte na vál a uprostřed vytvořte důlek. Do důlku rozbijte jedno vejce, přidejte rozpuštěné máslo, trochu vlažné vody a rukama vypracujte hladké těsto.
4. Rozdělte těsto na dvě poloviny. Jednu polovinu rozválejte a skleničkou nebo vykrajovátkou vytvořte jednotlivá kolečka. Se zbytkem těsta postup opakujte.
5. Doprostřed každého kola dejte asi jednu lžičku náplně. Kruh přeložte a kraje k sobě pečlivě přimáčkněte, aby se knedlíčky neotevíraly a náplň nevytékala.
6. Hotové pirohy vařte v horké osolené vodě po dobu 10 až 15 minut, nebo než začnou vyplouvat napovrch. Sběračkou knedlíčky sbírejte a nechte okapat přebytečnou vodu.
7. Před servírováním můžete pirohy na talíři polít máslem, posypat čerstvou nasekanou petrželkou, doplnit zakysanou smetanou, nebo třeba kousky slaniny.



## ZNÁTE Z TV



### Večeře podle znamení zvěrokruhu



Levnější varianty  
– se stejnými úči



Nejbizarnější gas  
hvězdy Instagram



LOSOS: 6 důležitých  
informací, které  
měli vědět



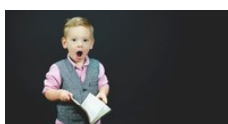
Mýty o minerálních  
pravda nebo ne?



Mrkev jako elixír  
Prochroupte se

## TIPY PRO ZDRAVÍ

Zavřít reklamu



### Reforma financování škol

Vše důležité o reformě financování škol se dozvíte na tomto portálu. 6 měsíců za 1 050 Kč.

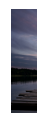
Reklama



5 potravin, které vás v těchto vedrech zaručeně ochladí



Nezdravé tuky, třešte se: Kvůli vám už nepřibereme ani gram!



Hubnutí a bílkoviny: Máme jich při dietě jíst méně?



Kde najdete nejvíc vitamínu C? A jak je na tom citron?



## MOHLO BY VÁS ZAJÍMAT



VIDEORECEPT: MACCARONI AND CHEESE




VIDEORECEPT: THAJSKÉ NUDLE S TAMARINDOVOU OMÁČKOU



VIDEORECEPT: TĚ MEDVĚDÍ





**Mňam TV**  
31 208 To se mi líbí

---

[Dát stránce To se mi líbí](#) [Sdílet](#)

Budte první mezi svými přáteli, kterým se to líbí

### KATEGORIE

Recepty

Inspirace

Kuchyň

Lidé

Zdraví

Nákupy

Soutěže

### IMNAM.CZ

Novinky

Osobnosti

Jak naladit v TV?

Pořady

Program

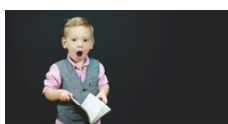
Kariéra

Kontakt



2019 © S&P Broadcasting a.s., Poděbradská 786/65a, 198 00, Praha 9, Hloubětín. Všechna práva vyhrazena.

Zavřít reklamu



### Reforma financování škol

Vše důležité o reformě financování škol se dozvíte na tomto portálu. 6 měsíců za 1 050 Kč.

Reklama