

## Což takhle dát si pirohy?

---



### Historie pirožků

Britská historie uvádí, že **první zmínky o pirozích jsou spojeny s králem Jindřichem III., tedy 13. stoletím. Pirožky tehdy byly oblíbenou pochoutkou šlechty.** Sám král prý nejraději volil náplň z mihule či lososa. Ať už však mluvíme o Anglii nebo východní Evropě, **ve skutečnosti byly pirohy výsadou spíše chudších vrstev a jejich náplně rozhodně nebyly takto luxusní - zkrátka se využilo vše, co se našlo ve spíži.**

### Tradiční náplně

**Pirožky můžete připravovat jak slané, tak sladké.** Dokonce se mnohdy slané a sladké ingredience do náplně míchají, takže vznikne chuť vsutku неотřelá. **Mezi slanými variantami jednoznačně vedou masové náplně (mletá masa), sýr (bryndza), zelí i špenát.** Výjimkou však nejsou ani náplně s luštěninami, uzeninami, houbami, či bramborami. Chuťově неотřelé jsou pak náplně z vnitřností, jako např. játrovoplíčková paštika. **Ve sladkých variantách dominuje tvaroh s ovocem, mák i povidla.** K dostání jsou ovšem i ořechové náplně, kompotované ovoce nebo čokoláda.

### Stovky variant

Opravdu lze tvrdit, že existují stovky druhů pirohů. **Neliší se pouze náplní a technologickou úpravou, ale také výběrem samotného těsta.**

Mlsný jazýček může ochutnat **pirohy z kynutého, listového, bramborového, křehkého těsta, a dokonce i nudlového těsta**. Ani tvarem není piroh jako piroh – **tradičně se sice setkáte s ozubenými půlměsíčky, ale neobvyklé nejsou ani bochánky či nejrůznější pletýnky**.

Tečku na přípravě této světově oblíbené krmě představuje technologická úprava – **od vaření v páře či vodě, přes smažení na oleji, až po pečení**. Důležité jsou i drobnosti na talíři – slané pirožky chutnají skvěle s opečenou cibulkou, lehkým dressingem i čerstvým salátem. Sladkým variantám sluší slazený měkký tvaroh, kakao, skořice a kompotované či čerstvé ovoce.

## Vyzkoušejte naše recepty:

### Čočkovo hovězí pirožky

*100 g červené čočky, 2 lžíce rajského protlaku, 1 červená cibule, 250 ml zeleninového vývaru, 200 g hovězího mletého masa, sůl, pepř, pálivá paprika, červené víno dle chuti*

**Na těsto:** *650 g hladké mouky, 300 g tuku (másla, tuk na pečení), 2 žloutky, špetka soli, vejce na pomazání*

Najemno nakrájenou cibuli osmažíme dozlatova na oleji, přidáme čočku, rajský protlak, promícháme a povaříme. Po minutě přilijeme vývar, přikryjeme pokličkou a podusíme tak, aby čočka změkla. Mleté maso mezitím opražíme na oleji, ochutíme solí, pepřem a paprikou a dle chuti podlijeme červeným vínem. Na závěr smícháme s uvařenou čočkou. Těsto vyválíme na tenký plát a vykrájíme z něj kolečka, cca 10cm v průměru. Do středu každého kolečka navršíme čočkovomasovou směs, okraje potřeme rozšlehaným vejcem a přehneme. Stejně tak potřeme i výsledné půlměsíčky a pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova.

### Ovocné pirohy

*3 hrnky hladké mouky, 1 hrnek vody, ½ hrnku strouhanky, 1 vejce, 1 lžíce olivového oleje, 1 kg čerstvého ovoce (jahody, borůvky, meruňky)*

Z mouky, vody a vajec vymícháme hladké těsto, rozválíme z něj tenký plát a vykrájíme kolečka o průměru cca 10 cm. Umyté ovoce nakrájíme na kostky a smícháme se strouhankou. Na každé kolečko lžící navršíme ovocnou směs, okraje potřeme vodou a přehneme. Připravené pirohy vložíme do vroucí vody, do které jsme předtím přidali špetku soli a olivový olej. Vaříme zhruba 3 minuty, dokud pirohy samy nevyplavou. Podáváme s oslazeným měkkým tvarohem a rozpuštěným máslem.