

Piróg biłgorajski (krupiak albo kaszak)

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: halny88, dnia 8 Października 2010r. o 06:23

Tagi: Piróg biłgorajski, krupiak, kaszak

Rodzaj dania: dania ziemniaczane desery kasza, ryż kuchnia regionalna

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Roztocze

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ziemniaki	2	kg	warzywa
sól	3	łyżka	przyprawy i zioła
kasza gryczana	0,5	kg	dodatki
śmietana 36%	0,5	l	nabiał
jajo kurze	3	szt.	nabiał
bułka tarta	200	g	dodatki
masło	1	kostka	nabiał
pieprz czarny mielony	1	łyżka	przyprawy i zioła
twaróg tłusty	0,5	kg	nabiał

Opis

Ziemniaki ugotować i utłuc razem z wodą (zrobić piure) i od razu wsypać suchą kaszę (po biłgorajsku - krupy). Dobrze wymieszać. Na wierzchu położyć całe masło, przykryć garnek. Kiedy masło się roztopi i ziemniaki ostygną, dodać resztę składników i dokładnie wymieszać.

Foremkę posmarować olejem i obsypać bułką tartą dokładnie. włożyć piroga.

wstawić do piekarnika na ok 1,5 godziny na 190 stopni. piec aż będzie mocno rumiany. podawać na zimno lub na gorąco najlepiej z masłem

PS. do piroga można dodawać też skwarki kawałki mięs mielonych oraz inne przyprawy - co gospodarstwo w Biszczy - to inny przepis.



Dla ilu osób: 5
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 2godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: