

Dessa härligt krämiga kålpiroger passar lika bra som plockmat som till förrätt eller lunch. Med bacon, lök och surkål blir **kålperakarna** ordentligt mättande. Servera gärna pirogerna med en liten dipsås på sidan om!



Receptet har du här:

Ingredienser: 20 bitar

- 2 1/2 dl mjölk
- 100 g smör
- 25 g jäst
- ca 8 dl vetemjöl (ca 500 g)
- 1/2 tsk salt
- 1 msk socker

Fyllning:

- 150 g bacon
- 1 gul lök
- smör
- ca 800 g okryddad surkål
- vitpeppar
- olja till stekning

Gör så här:

1. Gör en pirogdeg på mjölk, smör, jäst, vetemjöl, salt och strösocker.
2. Fyllning: Hacka bacon och lök. Stek detta i smör. Tillsätt okryddad surkål och låt få lite färg. Krydda med vitpeppar.
3. Dela degen i ca 20 bitar (för 20 st) och kavla ut tunt. Lägg på fyllningen och nyp ihop kanterna väl. Stek i rikligt med olja på båda sidorna till fin färg. Låt rinna av på hushållspapper.