

# PIROGER MED SALSICCIA

🕒 40 minuter    👤 4 portioner

Pirogen – Calzonens kortväxta kusin? Nja, men lika är de. Lika goda är det i alla fall! Här fyllda med mustig Salsiccia.

## DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Surdegspizza  
150 g salsiccia  
200 g riven ost  
1 st gul lök  
2 dl tomatås  
1 st äggula  
Salt  
Svartpeppar

## GÖR SÅ HÄR

Fräs hackad lök i en stekpanna tillsammans med korvfärsen (skär ett snitt i skinnet på korven och kläm ut smeten), salt och peppar. Mosa korvsmeten till jämna bitar. Låt svalna lite. Dela degen i 20 runda bollar, kavla ut tunt till runda plattor. Bred på lite tomatås, strö över ost och fyllning. Kläm ihop pirogerna och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med äggula och grädda i ugnen i 200° i 8–10 minuter.



Recept från

**mat.se**

I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT [www.popbakery.se](http://www.popbakery.se)

