

Mini pirogger med røget laks

mandag 15. september 2014

Ingredienser

Fyld

3 stk hårdkogte æg
(finthakket)

200 gr. røget
skiveskåret laks (skåret
fint i tern)

1 bundt(er)dild
(finthakket)

75/100 gr. Friske spæde
spinatblade (finthakket)

175 gr. god flødeost

3-4 spsk. creme fraiche 18%

peber

Dej

2 stk. frisk [butterdej](#)
fra køledisken

Fremgangsmåde

Bland flødeost med creme fraiche så der ingen klumper er i. Tilsæt øvrige ingredienser, rør rundt og smag til med peber.

Butterdejen pakkes ud (lad den ligge på bagepapiret) - brug en rund form til at stikke butterdejen ud med.. Størrelsen r på formen afhænger af hvad størrelse man ønsker sine pirogger i..

Når dejen er stukket ud, ligges en klat af fyldet ca på midten. Fold butterdejen, så den får form som en halvmåne, luk kanterne ved at klemme dem (kanterne) sammen med en gaffel. Pensles med æg.

Bages midt i ovn v 200 gr. til de er gyldne ca. 15 minutter.

Smager skønt både som varme og kolde.

En ud stiks form på 7 cm giver ca. 35 stykker

Laksen kan erstattes med stegt/kogt kylling i stedet for dild kan man bruge lidt fintsnittet forårsløg og lidt finthakket rød peber.

Bliver der nogle strimlet tilovers skær dem i ca. 5 cm. strimler drys med revet ost og et drys paprika.