

# Kalkonpiroger

Ugn: 225° C



Ca 15 st

## DEG:

25 g jäst  
1 tsk salt  
3 dl vatten  
2 msk olivolja  
1 ägg  
9-9½ dl vetemjöl

## FYLLNING:

300 g kalkonsalami  
2 st gula lökar (finhackade)  
100 g soltorkad tomat i olja (finhackade)  
200 g fetaost vitlök & persilja i saltlake

1 ägg till pensling  
Vallmo- eller sesamfrö

1. Smula ner jästen och tillsätt fingervarmt vatten, olja och salt.
2. Tillsätt ägg och vetemjöl. Blanda samman till en smidig deg och jäs i ca 30 min.
3. Strimla kalkonsalamin och fräs tillsammans med löken. Tillsätt de soltorkade tomaterna och fetaosten. Låt fyllningen svalna.
4. Tag upp den jästa degen, knåda den lätt på bakkbordet och dela sedan upp den i 15 bitar. Kavla ut till rundlar cirka 15 cm i diameter.
5. Lägg ca 1,5-2 msk fyllning mitt på varje degbit. Vik ihop och "klistra" kanterna genom att doppa fingret i vatten och föra runt kanterna. Tryck sedan till väl med gaffel.
6. Jäs pirogerna ca 25 min. Pensla med lätt uppvispat ägg och strö över sesam- eller vallmofrö.
7. Grädda mitt i ugnen ca 15 min. Låt svalna under duk.
8. Pirogerna är goda att servera tillsammans med en sallad på rucola och tomat samt lite balsamicosirap över.

SMAKLIG MÅLTID!