


DRONTEN EDWARDS SKINKPIROGER (CA 20 ST)

Deg:

3 dl vetemjöl
1 dl rågmjöl
1 dl potatismospulver
1 tsk bakpulver 
0,5 tsk salt
125 g smör eller margarin
2 dl kallt vatten

Till fyllningen:

2 dl kokt grötris
150 g kokt eller rökt skinka
4 ananasskivor
2 dl (100 g) riven zucchini eller purjolök
0,5 dl hackad purjolök eller persilja
200 g färskost av vitlök eller gräslök
0,5 tsk salt
1 tsk vitlökspeppar eller 0,5 tsk svartpeppar

Till pensling: 1 ägg

Till garnering: sesamfrön, rosé- eller grönpeppar



1. Blanda alla torra ingredienser i en skål och lägg till det rumsvarma smöret.
2. Tillsätt kallt vatten. Arbeta snabbt ihop till en deg. Ställ in degen i kylskåpet under tiden som du gör iordning fyllningen.
3. Skär skinka och ananasskivor i små tärningar.
4. Riv zucchinin med skal grovt. Om du använder purjolök så hacka den fint. Lägg zucchinirivet eller purjolöken på en tallrik och tillaga i mikrovågsugn på full effekt i 2 minuter.
5. Blanda riset med fyllningens alla ingredienser.
7. Kavla ut hälften av degen på mjölat bord till en platta och ta ut runda plattor (ca 10 cm i diameter) med en rund form, du kan också använda en stor kopp som form.
8. Lägg på fyllning i mitten, lyft upp kanterna rakt uppåt och tryck ihop kanterna med fingrarna. Lägg upp pirogen på bakplåtsklädd plåt. "Rynka" kanterna med fingrarna så att dronten får en rygg. Lämna plats för drontens huvud och svans.
9. Forma drontens huvud och en lång svans av resten av degen. Limma fast dem med vatten och tryck ihop med fingrarna så att svansen blir trekantig.
10. Baka piroger av den andra deghälften på samma sätt.
11. Pensla pirogerna med ägg och garnera med sesamfrön. Tryck i pepparkornen som drontens ögon på båda sidor av huvudet.
12. Grädda pirogerna i mitten av ugnen i 225 grader i 15-18 minuter.

