

Piroschki (keine Ahnung ob original, aber lecker)

Wir essen die Piroschki am liebsten mit einem leckeren Blattsalat.

Man kann jedoch auch einen Schmand mit 1 Essl. Milch glatt rühren und als Dip dazureichen.

Wenn etwas übrig ist, kann man sie in der Mikrowelle erhitzen.
Wir essen sie auch gerne kalt.

Meine Zutaten:

500 ml Kefir
1 frisches Ei
½ Teel. Salz
1 Teel. Haushaltsnatron
Mehl
½ Bund Frühlingszwiebel
4 gekochte kalte Eier

Fett oder Öl zum herausbacken

Den Kefir mit dem Ei, Salz und Natron gut vermischen. Dann Mehl zugeben, bis die Konsistenz wie bei Pfannkuchen ist.

Die gekochten kalten Eier schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel. in Ringe schneiden.
Diese beiden Zutaten zu dem Teig geben, umrühren und ca. 10 Minuten stehen lassen, dass sich der Teig schön locker wird.

In der Zwischenzeit stellen wir die Pfanne bei mittlerer Hitze auf den Herd und geben, sobald die Pfanne heiß ist Fett oder Öl in die Pfanne. Sollte ca. fingerhöhe haben.

So nun rühren wir mit einem Löffel nochmal kurz um und geben je 2 Essl. des Teiges aufeinander in die Pfanne. Je nach Größe der Pfanne passen 4-5 der Piroschki rein. Wenn der Teig rundherum stockt wenden. Wenn sie goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen. Am besten schmecken sie natürlich heiß.

Lasst es euch schmecken.