

PIROGGER



INGREDIENSER

10 stk.
3 æbler
75 gr. kål
1 tsk. karry
100 gr bacon eller kalkunbacon
400 gr tærtedej

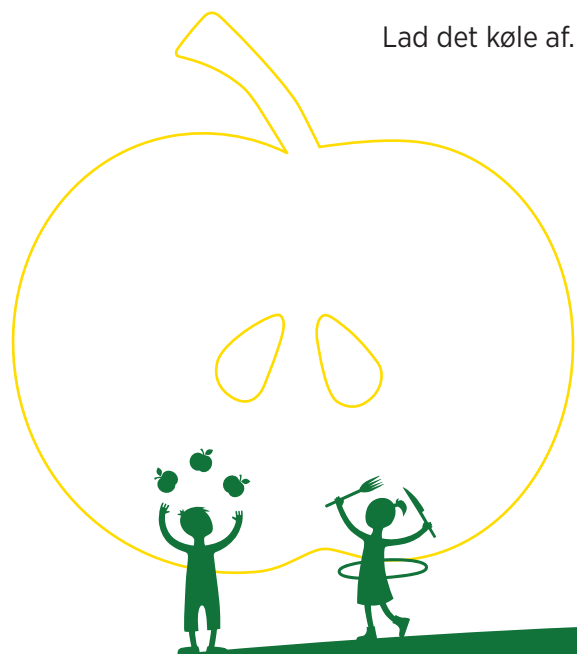
FREM GANGSMÅDE

Steg først bacon sprødt.
Derefter tilsættes karry, lad karryen brænde af, tilsæt derefter kål og æbler.
Tilsæt 1 dl. Vand. Smag til med salt.
Lad det køle af.

Udstik runde cirkler i ens størrelser. Fordel fyldet på de 10 cirkler. Pensel den ene halvdel med sammenpisket æg. Og fold cirkelsen sammen pres dem godt til så de er lukket.

Lig dem på en bageplade med bagepapir. Pensel piroggerne med æg, drys dem evt. med sesam, græskarkerner eller havregryn.

Bag dem i ovnen ved 175 gr. I ca. 20 min.



LOMA
UNDER
VISNING
OPSKRIFT

FILSTED
VEJENS
SKOLE
1. ÅRGANG
ÆBLE
TEMA

Undervisningsmaterialet er udviklet af LOMA-skolerne i samarbejde med Center for Anvendt Skoleforskning, UCL.

Materialerne er tilgængelige på www.lomaskole.dk. Projekt LOMA-lokal mad er støttet af Nordea-fonden.

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

