
Smördegspirog med skinka och svamp

Kategori: Rätter med kött, köttfärs, korv mm

- 4 plattor djupfryst smördeg
- 2 msk smör
- 1 stor gul lök
- 200 g färska champinjoner
- 2 - 3 vitlöksklyftor
- 300 g rökt skinka
- ca 1,5 dl riven ost
- 1 äggula
- 1,5 dl rivet vitt bröd
- 1 tsk timjan
- ½ tsk svartpeppar
- ½ tsk salt
- 1 dl hackad persilja
- 1 ägg till pensling

Låt plattorna ligga framme så att de tinar.
Skala och hacka löken fint.
Skär skinkan och svampen i mycket små tärningar.
Skala vitlöken och riv osten.

Fräs löken gyllengul i smöret utan att den får färg. Tillsätt svampen och koka ihop tills all vätska är borta. Pressa i vitlöken och låt skinkan puttra med några minuter.
Tag pannan av värmen och rör iden rivna osten, äggulan samt det rivna brödet, kryddorna och persiljan. Blanda väl.

Sätt ugnen på 250 gr. Kavla ut smördegsp Plattorna på mjölat bord till längder (30 x 10 cm). Läg två av längderna på en plåt. Vispa upp ägget i en kopp.
Fördela fyllningen på de båda längderna. Se till att en kant på ca 2 cm av degen runt om hålls fri.
Pensla degkanten med ägget och täck längderna med de andra två degplattorna. Skär kanterna jämna och tryck ihop skarvarna med en gaffel.

Gör några " lufthål " i varje pirog samt pensla dem med ägget.
Grädda pirogerna i mitten av ugnen ca 10 min. Kana över dem direkt från plåten till en skärbräda. Skär i portionsbitar och bjud gräddfil och en lätt sallad till.
Öl eller rödvin smakar bra till.
Räcker till 4 pers.- som förrätt till 8 - 10 pers.

Obs! Var försiktig med saltet. Den rökta skinkan kan vara salt nog! Smaka av innan du saltar och peppar.