

18. novembra svētku recepte

Speķa pīrādziņi

Sastāvdaļas

Viena ola pīrādziņu pārziešanai

Mīklai

Piecsimt gramu kviešu miltu
Desmit gramu cukura
Desmit gramu sausā rauga
Simts gramu mīksta cepšanas
margarīna
Pieci gramu sāls
Četrsimt mililitri silta ūdens



Pildījumam

Divsimt piecdesmit gramu kūpinātas gaļas ar speķi
Viena ēdamkarote margarīna
Viens sīpols

Pagatavošana

1. Miltus samaisa ar cukuru, sāli un raugu, tad iemaisa siltu ūdeni, kārtīgi samīca, līdz masa kļūst viendabīga. Tad mīklā iemīca margarīnu. Mīkla būs diezgan mīksta - saveļama bumbā, bet lips pie rokām un bļodas. Mīklu saveļ bumbā, apkaisa ar miltiem, apsedz ar dvieli un liek siltā vietā uzrūgt, apmēram stundu. Tikmēr gatavo pildījumu.
2. Gaļu un sīpolus sagriež kubciņos. Izkausē pannā margarīnu, maisot apcep sīpolus brūnus. Tad pievieno gaļu, un pusminūti apcep. Pildījumam ļauj atdzist.
3. Uzraudzēto mīklu liek uz miltiem apkaisītas virsmas un cītīgi izmīca. Nu tai būtu jāpārstāj lipt pie rokām - ja tā nenotiek, labāk vairāk pamīcīt, nekā steigties bērt miltus – jo mīkstāka mīkla, jo mīkstāki būs pīrādziņi.
4. Izmīcīto mīklu sadala 18 - 20 bumbiņās, katru saplacina, vidū liek pildījumu, pārlic tam pāri abas mīklas aplīša malas, izveido pīrādziņa formu.
5. Kamēr veido pīrādziņus, krāsni uzsilda līdz 220 C. Gatavos pīrādziņus liek uz cepampapīra vai ieeļļotas plāts, ļauj vēl 10 - 15 min. uzrūgt (tas ir svarīgi, lai cepoties pīrāgi neplaisā).
6. Pīrādziņus pēc otrās uzraudzēšanas, tieši pirms likšanas krāsnī, pārziež ar sakultu olu.
7. Krāsnī ieliek trauku ar ūdeni. Liek iekšā pīrādziņu plātni, cep kādas 20 min., līdz zeltaini brūni. Izņem no krāsns, pārsedz ar tīru dvieli un ļauj vismaz 15 min. atdzist turpat plātnē.