



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färsfyllda piroger med kebabsås

Piroger

Nötfärs 250 g
 Spiskummin ¼ msk
 Torkad oregano ½ msk
 Malen koriander 1 tsk
 Pizzadeg ½ st
 🏠 Olivolja
 🏠 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Ketchup 2 ½ msk
 🏠 Vatten ¾ dl
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Bakplåtspapper

Kebabsås

Matyoghurt 1 dl
 🏠 Vitlök ½ klyfta
 🏠 Ketchup 1 tsk
 🏠 Salt ½ krm

Sallad

Tomat 2 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Mixsallad 65 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Piroger:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs nötfärs och pressad vitlök ca 3 min.
3. Blanda ner ketchup, vatten, spiskummin, torkad oregano, malen koriander, salt och lite nymald svartpeppar. Puttra på svag värme ca 5 min, tills färsen är genomstekt.
4. Rulla ut pizzadegen. Dela i två lika stora rektanglar. Fördela färsen mitt på varje del. Vik in kanterna mot mitten och forma till avlånga piroger (se bilden). Lägg över på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Tillaga mitt i ugnen ca 12 min, tills degen är genomgräddad.
5. **Kebabsås:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök, ketchup och salt i en skål.
6. **Sallad:** Skiva tomat och bananschalottenlök. Blanda med mixsallad.
7. Servera pirogerna med kebabsås och sallad!