

Kraut Pirok

Ingredientes: Para la masa:

1/2 kilogramos de harina.

25 gs. de levadura.

Una pizca de sal.

Para el relleno:

1 repollo.

1 Kg. de carne picada.

Sal y pimienta a gusto.

Preparación

Se mezclan la harina, la levadura y la sal agregando agua para obtener un bollo que se pueda trabajar con el palote. Se estira la masa y se corta en cuadrados de 17 x 17 cm., se rellenan y se unen por los cuatro lados. Se fríe todo junto y la carne se agrega cuando el repollo está blando.

Se colocan al horno con un poco de manteca en la fuente o bien se puede freír en grasa o aceite.