**Zemiakové pirohy plnené šampiňónmi**

zemiaky

múka

soľ

olej

šampiňóny

cesnak

drvená rasca

čierne korenie

Zemiakové cesto: uvaríme si zemiaky v šupke, necháme vychladnúť, ošúpeme, nastrúhame, pridáme múku, soľ a vypracujeme cesto. Cesto si rozvaľkáme, nakrájame na štvorce a plníme vychladnutou hubovou plnkou. Tvoríme pirôžky a opekáme ich na panvičke na oleji.

Plnka: Opražíme cibuľku na oleji, pridáme nakrájané šampiňóny na kocky, soľ, korenie, cesnak, prípadne drvenú rascu.