

Perakar (piroger)

Recept av Evelina Martis och nedtecknat av Britta Andersson f Martis.



Deg till perakar

¼ liter mjölk
500 g vetemjöl
½ tsk salt
25 g jäst
100 g margarin
¼ dl strösocker

Degen görs som en vanlig vetedeg och får jäsa till dubbel storlek. En del av mjölet används till utkavlingen.

Degen kavlas tunt och tas ut med runt kakmått till rundlar. En nypa eller tesked av fyllningen (se nedan) läggs på och degrundeln viks till en halvmåne. Kanterna knips ihop och pirogen plattas till försiktigt.

Pirogerna får jäsa på plåt 10 minuter och gräddas i ugn 275 C i 10-12 minuter. De kan också stekas bruna på båda sidor i olja i en stekpanna, och ska då inte jäsa efter utbakningen.

Fyllningar

Olika slags fyllningar används till perakar.

Den vanligaste fyllningen är *sörest* (keso, ostmassa). Till den blandas 2 liter mjölk och ½ liter fil som får stå i rumsvärme tills det blir en stelnad filbunke. Den kokas sedan på svag värme i några timmar. Därefter silas filbunken genom en silduk och kramas ordentligt, så att man får en torr ostmassa. Tillsätt sedan ett ägg och lite salt ostmassan.

Efterrättsperakar kan fyllas med sylt av olika salt.

Anm: Känner ni någon som har receptet på kålperakar?