

## Borůvkové pirohy

- 30 - 40 dkg borůvek
- 1/2 kg hladké mouky
- 1 vejce
- 1/2 sáčku sušených kvasnic (nebo udělat kvásek z normálních kvasnic)
- sůl
- 5 dkg cukru
- 8 dkg másla (Hery)
- 1/4 l vlažného mléka

Zaděláme těsto a necháme kynout. Z vykynutého těsta vyválíme plát asi 1/2 cm silný a buďto tvořítkem z umělé hmoty na taštičky o průměru 10 cm vykrajujeme pirohy, nebo těsto rozkrájíme na čtverec a plníme borůvkami. Borůvky před plněním obalíme v hrubé mouce a krupicovém cukru. Kraje pirohů stiskneme, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme na pečícím papíru dorůžova. Horké pocukrujeme.