

## Krautpirok

“Kraut” es repollo en alemán; “Pirok” es empanada en ruso  
Empanadas de repollo (con cebolla frita, chorizo, tocino) en masa de levadura.

**Kerbspirok:** Variante dulce. Con zapallo y también orejones de durazno y ciruelas. Los preparaba en su casa en Buenos Aires doña Irma Müller, oriunda de Crespo.

**Pirok** (Lilian Edith Canini) - Australia

### Ingredientes:

(con chucrut ó con repollo natural)

Para la masa:

- a.. 1/2 kg de harina.
- b.. 25 g de levadura.
- c.. Una pizca de sal.

Para el relleno:

- a.. Una cantidad de sauerkraut (chucrut) del tamaño de un repollo.
- b.. 1 kg de carne picada.
- c.. Sal y pimienta a gusto.

Preparación:

- 1.. Se mezclan la harina, la levadura y la sal agregando agua para obtener un bollo que se pueda trabajar con el palote.
- 2.. Se estira la masa y se corta en cuadrados de 17 x 17 cm
- 3.. Por otro lado, se fríe la cebolla, y cuando ésta está blanda, se agrega el repollo o mejor dicho el sauerkraut y se le agrega la carne picada.
- 4.. Luego, se rellenan los cuadrados de masa (en crudo) y se unen por los cuatro lados.
- 5.. Y por último se colocan en horno precalentado, 40 minutos aproximadamente.

**Secreto:** Si se utiliza el repollo natural **no se debe freír** una vez cortado en juliana hay que darle un hervor con un poco de vinagre y luego se rehoga con la cebolla y por último se le agrega la carne picada, sal, pimienta, más vinagre o limón, para dar el sabor agrio del chucrut. Lleva mas cantidad de chucrut que de carne.