

Pīrāgi (ap 50)

Mīkla

1 aploksne	raugu (active dry yeast)
1/4 krūze	siltu ūdeni
1 krūze	krejumu vai pienu
1/4 krūze	eļļu
3	olas drusciņ sakultas
3 1/3 krūzes	milti
1 tbsp	cukurs
1 tsp	sāls
1/2 krūze	sviests izstabas tempereatūrā

Izšķīdi raugu ūdenī

Samaisi raugu, krejumu olas

Lielā bļodā samaisi miltus, cukuru, sāli

Iegriezī sviestu miltos ar mīklas maisītāju līdz izskatās kā drumstalas

Iemaisi raugu maisījumu miltos

Uzpinzelē sviestu vai eļļu uz mīklu lai neizžūst

Apsedzi ar Saran Wrap un turi ledus skapī caur nakti

Pildījums

1 lb biezu bekonu sagriesti mazos gabalos

1 lb sīpolus skapāti

Drusku sacepi bekonu un sīpolus

Uzkaisi drusku piparus

Laidi lai atdziest

Sataisi pīragus

Ar olu nosmērē pīragus

Cepi pie 350F 20-30 minūtes (bake 350F for 20-30 minutes)