Historisk tillbakablick
En bok om matlagning kunde börja med orden ”redan de gamla grekerna” men jag ska ta till en ännu radikalare approach nämligen:....

När Gud skapade världen, hängde han maten i träden och kallade dem frukter. Han fann det vara gott för där var de lätt tillgängliga och färdiga att ätas utan desto vidare tillagning. Troligtvis åt man inte kött i Edens lustgård eftersom det inte ansågs vara bra att döda. Man var inte heller välvilligt inställd till att lära sig nya saker eftersom det var förbjudet att äta av kunskapens träd. Alla vet hur det slutade och här sitter vi nu och försöker lära oss att laga god mat som till stor del består av kött av både vilda och andra djur.

Piroger från New Orleans
Eftersom jag inte är utbildad till kock, så lagar jag maten som jag sjäv vill. Helst vill jag laga så lite som möjligt och därför tar jag till färdig deg när jag lagar dessa piroger. Man kan natuligtvis göra degen själv om man så vill. Här är en bild av vad man behöver.

Det är alltså helt vanliga ingredienser som man hittar i vilken mataffär som helst. I detta fall har jag valt glutenfri deg men det behöver man inte göra om det inte finns någon med glutenintolerans bland matgästerna. Man kan väl säga att degen fungerade men att det hade smakat bättre med vanlig smördeg eller bladdeg. Jag tänker inte vara särskilt renlärig. I New Orleans har man sina råvaror och traditioner i matlagningen medan man här i Finland har sina. Huvudsaken är att det smakar så gott som möjligt.

Ingredienser:

2 paket smördeg
150g bladselleri
2 lökar
1 grön paprika
1 vitlök (mindre är enbart löjligt)
700g malet kött, gris och nöt ger mest smak
1 ägg
1 burk (400g) krossade, passerade eller hela tomater
matfett, smör eller kokosfett
2 lagerblad
1 dl hackad persilja
1 tsk oregano
1 tsk timjan
1 tsk vitlökspulver
1 tsk lökpulver
0,5 tsk cayennepeppar
0,5 tsk vitpeppar
0,5 tsk svartpeppar
2 st fiskbuljongtärningar
salt + eventuellt Tabasco

Man kan börja med att blanda persiljan och kryddorna i en kaffekopp. Hacka sedan grönsakerna eller använd en apparat för detta.

Smält en rejäl dos med fett i en gryta och tillsätt grönsakerna

Låt grönsakerna fräsa en stund, 5min kanske är lämpligt. Rör om så grönsakerna inte fastnar. Sätt sedan köttet i grytan så det steks där tillsammans med grönsakerna. De som är noga steker köttet skilt för sig, dock icke jag. När köttet är färdigt, häller man tomaterna i grytan och rör om. Häll sedan i kryddorna och lagerbladen samt smula i buljongtärningarna i grytan. Blanda en stund så att tärningarna hinner lösa sig. Smaka om det behös ytterligare salt.Om det inte är tillräckligt eldigt, kan man korrigera detta med cayennepeppar och Tabasco.

När nu köttröran är klar, kan den sättas ut och kallna. Sätt locket på grytan, annars kan grannens hund eller katt eller någon kringstrykande räv ta hand om alltihop. När köttröran inte mer är het längre, kan man börja göra själva pirogerna. Degen kan kavlas ut en aning så att den är 2-3mm tjock ungefär. Sedan skär man ut cirklar med förslagsvis 12 cm:s diameter.

Om man gör detta för hand blir det inte lika vackert. Man sätter en klick av köttröran, inte för mycket, i cirkelns mitt

och viker pirogen.

På Lidl har jag hittat en utmäkt verktyg för detta ändamål

och snygga piroger blir det.

Sedan lägger man pirogerna på ett bakplåtspapper och penslar dem med ett ägg som man rört i en kopp. Det kan vara bra att sticka små hål i pirogerna med en gaffel så att de inte exploderar inne i ugnen. Till sist gräddar man pirogerna i ugnen ca 20min vid 200°C och gott blir det!