Mini piroške



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za piroške:

- **100 g**instant pirea
- **250 ml**tople vode
- **180 ml**jogurta
- **1**prašak za pecivo
- **3-4 kolut**a šunke
- **1 kašicica**soli
- **400 g**brašna

Priprema

Sjediniti instant pire i toplu vodu. Ostaviti 2-3 minuta, pa dodati jogurt, iseckanu šunku i posoliti. Brašnom, kome smo prethodno dodali prašak za pecivo, zamesiti testo. Na radnoj površini, koju smo premazali uljem, razvuci testo na 7-8 mm debljine. Nožem za pizzu iseci piroške.

Zatim u zagrejanom ulju pržiti saobe strane. Piroške vaditi na papirnati ubrus, da upije višak ulja, a zatim poslužiti dok su tople.

Savet