

## *Piroške sa sirom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1/2 kašičice soli
- 150-200 g sira
- 1 kašaj jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- oko 500 g brašna
- po potrebi ulje za prženje

### **Priprema**

Umutiti jaja sa malo soli. Dodati jogurt, pa sjediniti. Zatim narendati sir, pa sjediniti. Prašak za pecivo umešati u brašno, pa postepeno dodavati u smesu i mešati dok se ne napravi testo. Izruciti na radnu površinu i umesiti da se ne lepi za prste. Prekriti krpom i ostaviti 20 minuta da odmori. Zatim razvuci koru debljine između 0,5-1cm, iseci na trakice i pržiti u vrelom ulju.

### **Savet**

Umesto jogurta se može koristiti kiselo mleko. Obavezno etkicom skinuti višak brašna sa piroški pre prženja.