

Domace piroške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- 2 jajeta
- **1 kocka** kvasca
- **150 ml** mlakog mleka

Za fil:

- **100 g** šunke
- **100 g** krem sira
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- ulje za prženje

Priprema

Kvasac razmutiti u šoljici mleka. U ciniju staviti 2 žumanceta, razmuceni kvasac, ulje, 1 kafenu kašičicu zacina, malo soli i brašno. Rukom umesiti testo i ostaviti na sobnoj temperaturi 30 minuta da nadoe. Oklagijom razviti testo u pravougaonu koru. Nožem podeliti testo na 12 delova. Na svaki dao staviti malo rendane šunke i krem sira. Uviti u rolat. Belanaca umutiti viljuškom. Svaku pirošku umociti u belanaca, a zatim uvaljati u prezle i pržiti na zagrejanom ulju na srednjoj temperaturi. Pržene piroške staviti na kuhinjski ubrus ili salvete da otpuste višak masnoce. Služiti tople.

Savet