Pica piroške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **150 g**krompira
- **2** jajeta
- **150 ml**mleka
- **1 kašicica**soli
- **1 kockica**kvasca
- **50 g**margarina
- **200 g**šunkarice
- **200 g**kackavalja
- **100 ml**kecapa
- **200 ml**ulja

Priprema

Skuvati krompir i ostaviti da se ohladi. Staviti kvasac da nadoe, pa ga dodati brašnu, dodati so, šecer, žumanca, izgnjecen krompir, mleko, margarin i umesiti glatko testo. Ostaviti na toplom 30 minuta da naraste. Razviti testo debljine prsta, premazati ga umucenim belancetom. Onda ga iseci na kocke i na svaku stavljati kašicicu fila. Fil: Izrendati šunkaricu, sir i pomešati sa kecapom. Svaku kockicu uviti kao valjak i pržiti u vrelom ulju.

Savet