

Piroške (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 250 mltoplog mleka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 10 gkvasca
- 300 gsira
- 1/2 kašičicesoli
- ulje (po potrebi)

Priprema

U mlako mleko razmutiti kvasac. Dodati brašno promešano sa praškom za pecivo, so, jaje i polovinu izmrvljenog sira. Umesiti mekano testo. Zatim razvuci koru i iseci na pravougaonike. Po sredini svakog pravougaonika namrviti po malo sira, pa oblikovati piroške. Ostaviti ih da nadou oko dvadeset minuta, pa ih pržiti na vrelom ulju sa svih strana da porumene.

Savet