Piroške sa fetom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **150 ml**mleka
- **1/2 kocke**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli

Za punjenje:

- **200- 250 g**feta sira

Za posipanje:

- **po potrebi**kukuruzni griz

Priprema

U 150 ml mlakog mleka izmrvite kvasac, dodajte kašicicu šecera i kašiku brašna i ostavite da nadoe. Kada je kvasac nadošao, umešajte ga sa ostalim sastojcima i umesite tvre testo. Ne cekajte da testo naraste, vec ga odmah istresite na radnu površinu i razvucite koru što tanju možete.

Isecite na pravougaonike dimenzija 12×8 cm (ili po želji).

Zatim sipajte na jedan kraj šire strane izdrobljen feta sir i umotajte ih kao pismo, uvijajuci prvo spoljne krajeve ka unutra, a onda umotajte kao rolat.

Tako neka odstoje oko 20-30 minuta na sobnoj temperaturi kako bi malo nadošle.

Nakon toga, svaku pirošku nakvasite pod mlazom mlake vode, a onda uvaljajte u kukuruzni griz (sve piroške uvaljajte u kukuruzni griz).

Ugrejte ulje u dubljem tiganju i pržite ih dok ne porumene sa svih strana (nije potrebno dugo prženje pošto im je tanka korica).

Savet

Služiti tople uz jogurt.