

Piroške (4)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **po potrebi** mlake vode ili mleka
- **1 kesica** kvasca
- **malosoli**
- **300 g** mrvljenog sira
- ulje (za prženje)

Priprema

Kesicu kvasca razmutiti sa malo mlake vode i malo brašna. Kada naraste izliti u posudu sa brašnom i malo soli i zamesiti testo. Testo ostaviti u ciniju i prekriti krpom da naraste. Naraslo testo podeliti na male loptice i svaku lopticu razvuci oklagijom u manji krug. Na sredini kruga poreati sir, preklopiti krug na pola i ispretiskati viljuškom da se lepo zatvori.

Svaku pirošku pržiti u vrelom ulju sa obe strane da požute, (ili malo duže, da se prepeku, po ukusu) :)

Savet

Pržene piroške možete dodatno napuniti neko salatam ili keapom. Mogu se spremati i slane sa sirom, šunkom...a

mogu se napuniti kremom. Ako se ipak odlučite za ovu slanu varijantu, nemojte stavljati previše krema kako ne bi curio tokom prženja, ali svakako lepo ispretiskajte viljuškom pre prženja :) Pržene odlagati na papirni ubrus da upiju višak masnoće i služiti tople :)