

Hot dog piroške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**barenog krompira
- **200 g**brašna
- **1**jaje
- **50 g**margarina
- **po ukususoli**
- **8**viršli
- **150 g**kackavalja
- **50 g**prezle
- ulja - za prženje

Priprema

Krompir skuvati u slanoj vodi, ocediti, ispasisirati i u vruce dodati margarin. Ravnomerno mešati, sve dok se margarin ne otopi, a onda ostaviti da se ohlađi. U ohlaeno dodati jaje, so, a na kraju i brašno (postepeno, sve vreme mešajući). Umesiti kompaktno testo. Viršle prepakovati, a kackavalj iseci na štapice odgovarajuće dužine.

Testo razvuci u koru, pa je podeliti na 15- 16 delova, oblika manjeg pravougaonika. Na svaki razvuceni pravougaonik stavljati po komad viršle i kackavalja, uviti, spojiti krajeve i oblikovati u valjak.

Svaku pirošku premazati uljem, pa uvaljati u prezle.

Pržiti ih u dubokom, zagrejanom ulju, dok ne porumene sa svih strana. Stavljati ih na kuhinjski ubrus da se ocede od viška masnoce. Služiti tople.

Savet