

Brze pirpške sa sirom i šunkom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** jogurta
- **1** jaje
- **6** kašabrašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **2** kašikesoli
- **2** kašikeulja
- **po potrebi** tvrdi sir
- **po potrebi** šunka
- kecap

Priprema

Pomešati sve sastojke i mesiti dok se testo ne sjedini i oblikovati ga.

Zatim ga razvuci oklagijom.

Iseci ivice da dobijemo oblik kvadrata i preseći testo po dijagonali, da dobijemo dva trougla.

Dodati sir, šunku i kecap.

Presaviti, spojiti malo ivice i staviti da se pece na 220C, dvadesetak minuta.

(Od preostale smese možete napraviti još neku pirošku, ja sam se odlucila za male pogacice)

Savet

Pre peenja umutiti jedno jaje sa par kapi ulja i premazati testo.