

Pontijske piroške



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- testo
- **1 kg**brašna
- **1 par**ćekvasca
- **1 kaši**cicasoli
- **1 prstohvat**šecera
- **2 dl**maslinovog ulja
- **4 dl**mlake vode
- Za fil:
 - **4 srednjak**rompira
 - **malosoli**
 - **malobibera** i origana
 - ulje za prženje
 - nekoliko struka mladog luka
 - može i glavica luka

Priprema

Kvasac razmutite u mlakoj vodi kojoj ste dodali malo šecera. U brašno umešajte so i 2/3 ulja i zamesite vodom sa kvascem, zamesite kašikom. Kada pocne da se odvaja od vangle, prelijte preostalo ulje i prekrijte platnenom salvetom, ostavite na topлом mestu pola sata da nadodje.

Dok testo nadolazi oljuštite krompir, isecite ga na komade, nalijte vodom, poklopite i stavite da se krompir skuva. Dok se krompir kuva na malo ulja propržite luk, ubacite, ocedjen krompir, ispasirajte ga i dodajte so i zacine, prohladite. Testo premesite uz dodatak brašna. Kidajte rukom loptice nadošlog testa, uz minimalni

dodatak brašna, na dlanu oblikujte lepinjicu, kašicicom stavite fil od krompira, preklopite i zatvorite prstima ili viljuškom. Pržite u fritezi, pržene piroške stavljajte na kuhinjski papir da se ocedi višak ulja. Služite uz posan kackavalj.

Savet

Piroške sam pravio po receptu iz Svetogorskog kuvara, jako su ukusne i drže sitost u danima posta.