

## ***Piroške sa sirom (3)***



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jaja
- 450 g brašna
- 500 g sitnog sira
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašičice soli
- 500 ml ulja za prženje

### **Priprema**

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo. U vanglu sa brašnom ubacite jaja, sir i posolite. Mesite testo dok se svi sastojci lepo ne sjedine. Izvadite testo na pobrašnjenu površinu, pa isecite pravougaonike debljine oko 0,5 cm.

Piroške spuštajte u vrelo ulje i pržite dok ne dobiju zlatno rumenu boju sa obe strane. Nije potrebno da stoje pre prženja niti je potrebno da se cede od viška masnoca.

### **Savet**

Šim se izvade iz posude za prženje spremne su za klopanje-.