Piroške sa sirom (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **po potrebi**mlake vode
- ulje (za prženje)
- **200 g**sira

Priprema

Kvasac razbiti u malo mlake vode sa malo brašna i ostaviti da nadoe. Nadošli kvasac sjediniti sa ostatkom brašna i soli i mlakom vodom zamesiti testo. Posudu s testom staviti u kesu, uviti u krpu i ostaviti da naraste.

Naraslo testo podeliti na manje loptice.

Svaku lopticu rastanjiti u krug velicine tanjira. Na polovinu kruga rasporediti sir, preklopiti drugom polovinom i ivice ispretiskati viljuškom da se lepo zatvori, kako sir nebi iscureo prilikom prženja.

U tiganju zagrejati ulje i pažljivo spuštati pripremnjene piroške. Pržiti sa obe strane, da požute i zapeku se.

Odlagati ih na papirni ubrus da upije višak masnoce i poslužiti tople, (u mom slucaju uz Trljanu, prethodno objavljeni recept).

Savet

Mogu se jesti i uz bilo koju salatu, ili keap, majonez, ajvar, ko sa im voli :) Takoe se i nadev za piroške može izmeniti po ukusu i napuniti sa salamom ili ime volite, ali ove klasine, samo sa sirom, uvek dobro dou :)