Piroške iz rerne

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka**kvasca
- **1/2 kašicice**šecera
- **200 ml**mlakog mleka
- **oko 900 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**jogurta
- **150 g**krem sira
- **200 g**šunke
- **200 g**kackavalja
- **2**jajeta

Za premazivanje:

- **2**žumanceta

Priprema

Kvasac podici u mleku sa šecerom i kašikom brašna. Nadošlom kvascu dodati jogurt, krem sir, jaja, pa dodati seckanu šunku.

...pa rendani kackavalj.

Postepeno dodavati brašno i umesiti testo ali ne sme da bude lepljivo ni mnogo tvrdo.

Testo pokriti i ostaviti 20 minuta, da odstoji. Oklagijom rastanjiti testo da bude debljine prsta, pa iseci na kocke.

Svaku kocku po sredini dijagonalno zaseci.

Poreati u pleh obložen pek papirom, i premazati umucenim žumancima.

Peci u rerni zagrejanoj na 220 stepeni oko 20 minuta, da lepo porumeni.

Pokriti krpom da odstoji 10 minuta, pa poslužiti.

Savet

Divne i meke, a bez viška masnoe.