

# *Italijanske piroške iz rerne*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500** gbrašna
- **2** dlvode
- **1/2**svežeg kvasca
- **5** kašikaulja
- **1** kašicicašecera
- **1** kašicicasoli

### **Za fil:**

- **150** gdimljene kobasice
- **150** gšunkarice (salame)
- 1krastavac
- 1paradajz
- 1pavlaka
- malokecapa
- **1** kesicaorigana
- **150** gkackavalja

## **Priprema**

U mlaku vodu staviti kvasac i šecer i ostavite da odstoji 5 minuta, zatim dodajte ulje i so, pa sa brašnom umesite glatko testo. Ostavite da odstoji pola sata, da naraste.

Testo podelite na dva dela, formirajuci 2 jufke. Razvucite jufkicu i modlom vadite krugove (ako nemate modlu testo secite na pravougaonike, na polovinu stavite fil, a drugom preklapajte i viljuškom spajajte krajeve).

Sastojke isecite na kockice i filujte piroške.

Stavljamte ih u pleh obložen papirom za pecenje i pecite 15 minuta na 180°C.

Kada su gotove, poprskajte ih vodom i pokrijte krpom. Prohlaene pospite rendanim kackavaljem ili ih služite uz kecap.

### **Savet**