

Piroške



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- 350 g brašna
- 150 g kivanog krompira
- 20 g svežeg kvasca
- 2 kašike ulja
- 2 žumanceta
- 1 kašičica soli
- 1/2 kesice praška za pecivo
- po potrebi biber
- po potrebi seckano peršunovo lišće

Za filovanje:

- 150 g praške šunke
- 100 ml kisele pavlake
- 50 g tvrdog dimljenog sira

Za prženje:

- po potrebi ulje

Priprema

Krompir skuvati u ljusci. Vodite računa da vam treba navedena kolicina oljuštenog i pasiranog krompira. U

malo mlakog mleka razmutiti kvasac i ostaviti da se podigne. U posudu staviti brašno prosejano sa praškom za pecivo, dodati ostatak mlakog mleka, ulje, žumanca, kvasac, so i pasirani krompir. Umesiti testo. Ostaviti da se odmara dok se spremi fil.

Prasku šunku iseckati na sitne kockice, a sir izrendati krupnije. Dodati pavlaku, biber, sitno seckano peršunovo lišće i sve izmešati.

Na radnu površinu posuti malo brašna, testo razviti u pravougaonik, seci na velicinu 10x8 cm, staviti fil na pocetak, prebaciti malo bocne strane i onda urolati. Pržiti u ulju s jedne, pa onda sa druge strane. Odlagati na upijajuci papir.

Savet

Meni je izašlo od ove mere 16 komada . Nisu uopšte masne i mnogo su fine, sir se istopi, ali daje jako fin miris i ukus piroškama . Pa ko voli, preporuujem, lagane su i šuplje, nisu testave .