

Piroške od bajatog hleba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bajatog hleba
- 2 jajeta
- **100 g** brašna
- **100 g** prezli
- **4** kisela krastavca
- **1** kuvana šargarepa
- **100 g** pilecih grudi u crevu
- 2 viršle
- **100 g** kackavalja
- 1 jaje
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

U posudu staviti seckanu šunkaricu, viršle, narendamo kackavalj i šargarepu i krastavce. Polupamo 1 jaje i zacinimo po ukusu.

Kriškama hleba izvadimo sredinu i iskidamo na parcad.

Mesimo rukama da se smesa sjedini, pa rukama oblikujemo piroške.

2 jajeta izmutimo viljuškom, pa piroške prvo uvaljamo u brašno, jaja, zatim u prezle. Pržimo ih u vreloom ulju i kad su gotove, izvadimo na papirni ubrus da se upije višak masnoce. Na tanjir složimo listove zelene salate i

složimo piroške. Poslužimo uz kriške ljubicastog luka i hladni umak od jogurta i majoneza.

Savet