

Piroške od pire krompira



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g krompira
- **150-200** g brašna
- **1** jaje
- **po ukusu** soli
- **150** g dimljene svinjske pecenice
- **1** pakovanje sira
- **2** jaja - za pohovanje
- **po potrebi** brašna
- **150** g prezle

Priprema

Krompir skuvati u ljusci. Kada se ohladi, oljuštiti ga i ispasirati. Dodati mu brašno i jaje, posoliti i umesiti glatko testo. Radnu površinu posuti brašnom, pa testo razviti u veliku pravougaonu koru i iseci na kvadrate.

Na svaki kvadrat staviti po parce pecenice i malo tost sira.

Umotati pažljivo, tako da punjenje bude zatvoreno sa svih strana da fil ne bi cureo prilikom prženja.

Piroške najpre uvaljati u brašno, zatim u umucena jaja, pa u prezle. Pržiti ih u dubokom ulju na srednjoj temperaturi dok ne porumene.

Vaditi ih na papirni ubrus da se ocede od viška masnoće.

Savet