

Piroške sa kiselim kupusom i krompirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5-2 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **2** jaja
- **150 g** pavlake
- **100 g** margarina
- **malosoli** i šecera
- **1** kvasac
- **500 g** krompira
- **500 g** seckanog kiselog kupusa
- **2** glavice crnog luka

Priprema

Napravite testo i stavite u toplo mesto.

U tiganj zapržite luk i dodajte kupus i malo bibera, ovo bice prvi nacin. Za drugi napravte pire, ja sam dodala i u nju malo prženog luka, soli i bibera.

Napravte piroške i zapržite u ulje.

Savet