

Ludo testo i piroške napravljene od njega



težina: **srednje**

za: **22** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- Za testo:
- **40 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 supena kašika** brašna
- **400 ml** jogurta
- 2 žumančeta
- **100 ml** ulja
- **100 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **700 g** mekog brašna tip 400
- Za piroške:
- **250 g** feta sir
- 2 belanceta za umakanje

Priprema

Kvasac rastopiti u mlakoj vodi sa kašičicom šecera i kašikom brašna.

U prethodnu smesu dodati jogurt, ulje, žumanca, so.

Oblikovati testo.

Pouljiti kese, staviti testo u njih o odložiti u frižider do spremanja, najmanje 4 sata da odstoji.

Razvuci testo pomacu oklagije.

Praviti piroške kao na slici puniti ih sirom.

Na brašnom posutoj podlozi ostaviti da odstoje desetak minuta ovako napravljene pre prženja.

Uvaljati ih u belanca.

Pržiti u tiganju sa obe strane.

Poslužiti tople uz kiselo mleko ili jogurt.

Savet

Ovo je samo jedan od recepata koji se mogu napraviti od ludog testa. Testo može da stoji nekoliko dana u frižideru i da se uzima za pripremu po potrebi. Prijatno.