

Brze piroške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1kvasac
- 200 mlmleka
- 400 gbrašna
- 150 gkrompira
- 2jajeta
- 200 gsira
- po potrebisio
- ulje

Priprema

Kvasac otopiti u mleko, dodati brašno, skuvan i izgnjecen krompir, žumanca i malo soli. Dobro izraditi testo, razvuci oklagijom tanku koru. Koru iseci na kocke 5 sa 5 i filovati ih umucenim belanca sa sirom. Urolovati svaku kocku i pržiti na zagrejanom ulju. Ne treba ih pržiti na previše vrelom ulju, vec na umerenoj temperaturi da spolja ne pregore i ostanu sa unutrašnje strane nepecene.

Savet