

Najbolje piroške



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 300 g sitnog sira
- 200 ml ulja
- 180 g kiselog mleka
- 40 g kvasca
- 100 ml vode
- 100 ml mleka
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica sirceta
- oko 1100 g brašna
- 1 prašak za pecivo

Priprema

Smlaciti vodu i mleko pa staviti kvasac da nadoe. Ulupati blago jaja, dodati sir, ulje, kiselo mleko, so pa dodati polovinu brašna, prašak za pecivo, kvasac i sirce.

Sve rucno umutiti pa postepeno dodavati ostatak brašna dok se ne dobije glatka masa. Gotovo testo odmah staviti u najlon kesu i ostaviti 60 minuta da stoji u frižideru.

Kad izvadimo testo razviti ga na 1.5-2 cm debljine i seci pravougaonike. Piroške spuštati na vrelo ulje i pržiti. Kad porumene vaditi ih na žicu da se lepo ocede od viška ulja i prosuše na vazduhu da bi im korica bila hrskava.

Savet