

Piroške punjene sirom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **400 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **50 g** rastopljenog margarina
- **4** jajeta
- **200 g** sitnog sira
- ulje

Priprema

Odvojiti šoljicu mleka (od 400 ml), dodati kašičicu šećera i staviti da se ugrije. U mlako mleko izdrobiti kvasac, promešati i ostaviti da kvasac uskisne.

Brašno staviti u vanglicu za mešenje, napraviti u sredini udubljenje i dodati: margarin, 3 jajeta, so, nadošli kvasac, i sa preostalim mlekom umesiti glatko testo. Pokriti providnom folijom i ostaviti da testo nadoe.

Za to vreme, umutite sir sa jednim jajetom. Ako je potrebno dodati malo soli (zavisi koliko je sir slan).

Nadošlo testo razviti na pobrašnjenoj podlozi, i iseci na kvadrate željene velicine.

Na svaki kvadrat staviti po malo fila, pa urolati.

Ulje dobro zagrejati, pa piroške pržiti, sa obe strane, da lepo porumene.

Savet