

Brze piroške



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **350 g** brašna
- **300 g** punomasnog sira
- **2** jajeta
- **200 ml** jogurta
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašičica soli

Priprema

U vanglicu staviti brašno, pa dodati izmrvljeni sir, jaja, jogurt, prašak za pecivo i so. Umesiti testo.

Umešeno testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i razviti u obliku pravougaonika. Celu površinu iseci prvo na uzdužne trake, pa zatim poprecno, da se dobiju oblici pravougaonika. Svako parce zaseci po sredini i staviti da se prži, u dubljem ulju.

Ispržene, rumene, piroške izvaditi na papirnu salvetu, da papir upije višak masnoce, pa ih poslužiti sa jogurtom.

Savet