# *Piroške sa terazija*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **3** jajeta
- **300 g**sitnog sira
- **1 dl** vode
- **1 dl**mleka
- **1 kašicica**sirceta
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 čaša**kiselog mleka
- **20 g**kvasca
- **1100 g**brašna

**I još:**

- **2,5 dl**ulja za prženje

## Priprema

Pomešati vodu i mleko, pa dodati šecer i kvasac. Sir i jaja sjediniti, dodati kiselo mleko, pa sve sjediniti U brašno umešati so i prašak za pecivo, dodati masu sa sirom, kvasac i na kraju kašicicu sirceta. Sve lepo umesiti da dobijete masu koja se ne lepi za prste. Staviti testo u kesu i ostaviti 60 minuta da odstoji u frižideru. Nakon toga razviti koru pravougaonog oblika debljine 1/2 cm. Seci piroške u velicini koju želite.

Posudu sa uljem staviti na vatru i pržiti piroške dok ne porumene, voditi racuna da ne pregore. Služite po želji uz jogurt, mleko, pavlaku....

## Savet