

Piroške - za tren oka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1/2 kg** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **3** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- ulje

Priprema

U vanglicu staviti brašno pomešano sa praškom za pecivo, sitan sir, jaja i so. Zamesiti testo. Umešeno testo, izruciti na pobrašnjenu radnu površinu. Razviti u obliku pravougaonika, debljine 0,5 cm i iseci željene oblike. Pržiti u zagrejanom ulju, do zlatno - rumene boje. Poslužiti uz jogurt.

Savet