

Brze piroške (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **1** čaša jogurta
- **130 g** tvrdog kravljenog sira
- **130 g** suhomesnatog (po izboru)

Priprema

Brašno staviti u vanglicu, pa dodati sve navedene sastojke. Zamesiti testo. Umešeno testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu, razviti ga u koru, debljine 0,5 cm i iseci na pravougaonike. Iseceno testo pržiti u vrelom ulju, u manjoj posudi da bi masnoca bila dublja.

Pržene piroške vaditi rešetkastom kašikom i stavljati na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Prijatno!

Savet