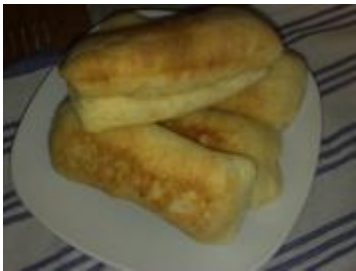


## **Piroške (2)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** brašna
- **5 dl** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 puna kašika** masti
- **4** jajeta
- **300 g** sitnog sira
- **po potrebi** ulje za prženje

### **Priprema**

U malo mlakog mleka razmutiti kvasac sa kašičicom šecera i ostaviti da nadođe. Mast penasto umutiti, pa je pomešati sa 2 jajeta. Dodati polovinu brašna, preostalo mlako mleko i nadosli kvasac. Posoliti, te umesiti glatko testo, postepeno dosipajući preostalo brašno. Testo ostaviti da nadodje.

Za to vreme umutiti sir sa preostala 2 jajeta i posoliti. Nadošlo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu.

Razviti ga oklagijom...

...i seci na kvadrate zeljene velicine.

Na svaki kvadrat staviti po kasicicu fila, te urolati.

Piroške redjati na pamucnu krpu da malo odmore.

Ulje dobro zagrejati, i pržiti piroške sa obe strane dok ne porumene.

## **Savet**