

Pica piroške



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **150 g** krompira
- **2** jajeta
- **150 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kockica** kvasca
- **50 g** margarina
- **200 g** šunkarice
- **200 g** kackavalja
- **100 ml** kecapa
- **200 ml** ulja

Priprema

Skuvati krompir i ostaviti da se ohladi. Staviti kvasac da nadoe, pa ga dodati brašnu, dodati so, šećer, žumanca, izgnjecen krompir, mleko, margarin i umesiti glatko testo. Ostaviti na toplom 30 minuta da naraste. Razviti testo debljine prsta, premazati ga umućenim belancetom. Onda ga iseci na kocke i na svaku stavljati kašičicu fila. Fil: Izrendati šunkaricu, sir i pomešati sa kecapom. Svaku kockicu uviti kao valjak i pržiti u vrelom ulju.

Savet