

Piroge



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **1 kašika** masti
- **po potrebi** hladna voda

Za fil:

- **1-2 kg** krompira
- **500 g** sira sitnog
- **po potrebi** soli

Priprema

Krompir obariti, izgnjeciti kao za pire dodati sir i zaciniti po ukusu u zavisnosti koliko je sir slan.

Umesiti tvr?e testo da se razvlaci na oklagju, da bude tanko. Vaditi krugove modlom za piroge i krug staviti na modlu i u svaki krug staviti po kašiku fila. Preklopiti modlu i gotove piroge re?ati na stolnjak. Kad se sav fil i testo utroše bariti piroge.

Piroge bariti u vodi u kojoj smo sipali ulja i soli. U kipucu vodu ih staviti i cim isplivaju na površinu vaditi ih rešetkastom kašikom.

Obarene piroge možete i peci u tiganju na masnoci, gde dobiju hrskavu koru, pa budu veoma ukusne.

Savet

Uz piroge možete napraviti i sos od dinstanog crnog luka i aleve paprike idealna su kombinacija i kisela pavlaka :) prijatno.