

## ***Brze piroške (3)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **360** g brašna
- **150** g izmravljenog sira
- **1** jaje
- **1** **čašajogurta**
- **2** **kašikeulja**
- **1,5** **kašicicašecera**
- **1** **kašicicasoli**
- **1** **kesicapraška za pecivo**

### **Priprema**

U vanglicu staviti izmravljeni sir. Dodati jaje i viljuškom, sjediniti. Zatim sipati jogurt, ulje, šećer i so. Sjediniti. Na kraju dodati brašno sa pecivom. Umesiti testo. Testo je malo lepljivo, ali tako i treba da bude.

Testo izruciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i razviti ga u obliku pravougaonika. Iseci uzdužno trake širine 3 cm. Zatim poprecno iseci trake na željenu dužinu piroški.

Staviti ulje da se zagreje i na srednjoj temperaturi pržiti piroške dok ne dobiju lepu, rumenu boju.

### **Savet**