

Brze piroške (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **360 g**brašna
- **150 g**izmrvljenog sira
- **1**jaje
- **1**cašajogurta
- **2**kašikeulja
- **1,5**kašicicašecera
- **1**kašicicasoli
- **1**kesicaprška za pecivo

Priprema

U vanglicu staviti izmrvljeni sir. Dodati jaje i viljuškom, sjediniti. Zatim sipati jogurt, ulje, šefer 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. Iseći 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