

## **Piroške sa fetom**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400** gbrašna
- **150** mlmleka
- **1/2** kockesvežeg kvasca
- **1** kašicicašecera
- **2** kašicicesoli

#### **Za punjenje:**

- **200- 250** gfeta sira

#### **Za posipanje:**

- po potrebikukuruzni griz

### **Priprema**

U 150 ml mlakog mleka izmrvit kvasac, dodajte kašicicu šecera i kašiku brašna i ostavite da nadoe. Kada je kvasac nadošao, umešajte ga sa ostalim sastojcima i umesite tvre testo. Ne cekajte da testo naraste, vec ga odmah istresite na radnu površinu i razvucite koru što tanju možete.

Isecite na pravougaonike dimenzija 12×8 cm (ili po želji).

Zatim sipajte na jedan kraj šire strane izdrobljen feta sir i umotajte ih kao pismo, uvijajuci prvo spoljne krajeve ka unutra, a onda umotajte kao rolat.

Tako neka odstoje oko 20-30 minuta na sobnoj temperaturi kako bi malo nadošle.

Nakon toga, svaku pirošku nakvasite pod mlazom mlake vode, a onda uvaljajte u kukuruzni griz (sve piroške uvaljajte u kukuruzni griz).

Ugrejte ulje u dubljem tiganju i pržite ih dok ne porumene sa svih strana (nije potrebno dugo prženje pošto im je tanka korica).

### **Savet**

Služiti tople uz jogurt.