Domace piroške

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **2**žumanceta
- **300 g**krompira
- **200 ml**mleka
- **3 kašike**ulja

Za fil:

- **200 g**šunke
- **200 ml**pavlake

Za prženje:

- **500 ml**ulja

Priprema

Oljuštiti krompir i obariti ga. Kada je skuvan, procediti vodu i ispasirati ga. U prosejano brašno dodati kašicicu soli i suvi kvasac i dobro promešati. Odvojiti žumanca od belanca i dodati žumanca u posudu sa brašnom. Dodati ulje, pasiran krompir i mleko. Zamesiti glatko testo, i ostaviti da odstoji oko 45 minuta. Iseckati šunku i pomešati sa pavlakom.

Za fil se još mogu upotrebiti sir i jaja, ajvar ili pinur, seckana salama sa kecapom i origanom, po želji i ukusu, znaci, ne mora biti šunka i pavlaka iskljucivo.

Posuti sto sa brašnom i premesiti testo. Razviti koru i seci pravougaonike željene velicine, toliko da mogu stati u posudu u kojoj se prže i voditi racuna o tome koliko ce narasti pri pecenju. Nafilovati testo po dužini i dobro ga zalepiti da se ne odmota pri prženju. Pržiti u vreloj masnoci do fino braon boje. Ostaviti na papirnom ubrusu da se ocede od viška masnoce.

Savet

Služiti uz jogurt ili kiselo mleko.