

Hot dog piroške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g barenog krompira
- **200** g brašna
- **1** jaje
- **50** g margarina
- **po ukusu** soli
- **8** viršli
- **150** g kackavalja
- **50** g prezle
- ulja - za prženje

Priprema

Krompir skuvati u slanoj vodi, ocediti, ispasirati i u vruće dodati margarin. Ravnomerno mešati, sve dok se margarin ne otopi, a onda ostaviti da se ohladi. U ohla?eno dodati jaje, so, a na kraju i brašno (postepeno, sve vreme mešajući). Umesiti kompaktno testo. Viršle prepoloviti, a kackavalj iseci na štapice odgovarajuće dužine.

Testo razvuci u koru, pa je podeliti na 15- 16 delova, oblika manjeg pravougaonika. Na svaki razvuceni pravougaonik stavljati po komad viršle i kackavalja, uviti, spojiti krajeve i oblikovati u valjak.

Svaku pirošku premazati uljem, pa uvaljati u prezle.

Pržiti ih u dubokom, zagrejanom ulju, dok ne porumene sa svih strana. Stavljati ih na kuhinjski ubrus da se ocede od viška masnoce. Služiti tople.

Savet