

## *Pontijske piroške*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- testo
- **1 kg** brašna
- **1 parcek** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 prstohvat** šećera
- **2 dl** maslinovog ulja
- **4 dl** mlake vode
- Za fil:
- **4 srednjak** krompira
- **malosoli**
- **malobibera** i origana
- ulje za prženje
- nekoliko struka mladog luka
- može i glavica luka

### **Priprema**

Kvasac razmutite u mlakoj vodi kojoj ste dodali malo šećera. U brašno umešajte so i 2/3 ulja i zamesite vodom sa kvascem, zamesite kašikom. Kada počne da se odvaja od vangle, prelijte preostalo ulje i prekrijte platnenom salvetom, ostavite na toplom mestu pola sata da nadodje.

Dok testo nadolazi oljuštite krompir, isecite ga na komade, nalijte vodom, poklopite i stavite da se krompir skuva. Dok se krompir kuva na malo ulja propržite luk, ubacite, ocedjen krompir, ispasirajte ga i dodajte so i začine, prohladite. Testo premesite uz dodatak brašna. Kidajte rukom loptice nadošlog testa, uz minimalni

dodatak brašna, na dlanu oblikujte lepinjicu, kašičicom stavite fil od krompira, preklopite i zatvorite prstima ili viljuškom. Pržite u fritezi, pržene piroške stavljajte na kuhinjski papir da se ocedi višak ulja. Služite uz posan kackavalj.

## **Savet**

Piroške sam pravio po receptu iz Svetogorskog kuvara, jako su ukusne i drže sitost u danima posta.