

Piroške sa sirom (3)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 450 gbrašna
- 500 gsitnog sira
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašicicesoli
- 500 mlulja za prženje

Priprema

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo. U vanglu sa brašnom ubacite jaja, sir i posolite. Mesite testo dok se svi sastojci lepo ne sjedine. Izvadite testo na pobrašnjenu površinu, pa isecite pravougaonike debljine oko 0,5 cm.

Piroške spuštajte u vrelo ulje i pržite dok ne dobiju zlatno rumenu boju sa obe strane. Nije potrebno da stoje pre prženja niti je potrebno da se cede od viška masnoca.

Savet

im se izvade iz posude za prženje spremne su za klopanje-.