

Brze piroške (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sira
- 2 jajeta
- **1 kašičica** soli
- **200 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **oko 500 g** brašna
- **po potrebi** ulje

Priprema

Izgnjeciti sir viljuškom, dodati jaja, posoliti. U dublju posudu usuti polovinu brašna, dodati prašak za pecivo, promešati, dodati jogurt, smesu sa sirom te postepeno dodavajuci preostalo brašno zamesiti srednje tvrdo testo. Testo rastanjiti na debljinu prsta, iseci na rombove i svaki romb zaseci nožem po sredini. Piroške pržiti u dubokom, dobro zagrejanom ulju sa obe strane dok ne porumene. Vaditi ih na kuhinjski papir, ostaviti da se ocede od viška masnoce te poslužiti.

Savet

Probajte-ukusne, a brze za pripremu. Prijatno!