

Piroške



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **350 g** brašna
- **150 g** kuvanog krompira
- **20 g** svežeg kvasca
- **2 kašike** ulja
- 2 žumanceta
- **1 kašica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** seckano peršunovo lišće

Za filovanje:

- **150 g** praške šunke
- **100 ml** kisele pavlake
- **50 g** tvrdog dimljenog sira

Za prženje:

- **po potrebi** ulje

Priprema

Krompir skuvati u ljusci. Vodite racuna da vam treba navedena kolicina oljuštenog i pasiranog krompira. U

malо mlakog mleka razmutiti kvasac i ostaviti da se podigne. U posudu staviti brašno prosejano sa praškom za pecivo, dodati ostatak mlakog mleka, ulje, žumanca, kvasac, so i pasirani krompir. Umesiti testo. Ostaviti da se odmara dok se spremi fil.

Prasku šunku iseckati na sitne kockice, a sir izrendati krupnije. Dodati pavlaku, biber, sitno seckano peršunovo lišće i sve izmešati.

Na radnu površinu posuti malо brašna, testo razviti u pravougaonik, seci na velicinu 10x8 cm, staviti fil na pocetak, prebaciti malо bocne strane i onda urolati. Pržiti u ulju s jedne, pa onda sa druge strane. Odlagati na upijajuci papir.

Savet

Meni je izašlo od ove mere 16 komada . Nisu uopšte masne i mnogo su fine, sir se istopi, ali daje jako fin miris i ukus piroškama . Pa ko voli, preporuujem, lagane su i šuplje, nisu testave .