Piroške sa parizerom

težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **250 ml**mleka
- **2**žumanceta
- **100 ml**ulja
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1 kašicica**šecera

Nadev:

- **200 g**rendanog parizera
- **2** belanceta

Prženje:

- **500 ml**ulja

Priprema

Kvasac, šecer i so preliti sa 250 ml toplog mleka.

Kada naraste kvasac, dodati 2 žumanceta 300 g brašna i umesiti rukom. Tada dodati 100 ml ulja.

Sa ostatkom brašna zamesiti glatko testo. Možda vam nece trebati celo kilogram brašna.

Ostaviti da odstoji 30 minuta. Testo razvuci i seci na pravougaonike.

Umutiti belance viljuškom.

Dodati u rendani parizer i sjediniti viljuškom.

Filovati piroške.

Urolati i ostaviti da odmori 15 minuta.

Prziti da porumeni.

Savet

U piroške možete umesto parizera staviti sir. :) Prijatnoo!