Piroške od bajatog hleba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**bajatog hleba
- **2**jajeta
- **100 g**brašna
- **100 g**prezli
- **4**kisela krastavca
- **1**kuvana šargarepa
- **100 g**pilecih grudi u crevu
- **2**viršle
- **100 g**kackavalja
- **1**jaje
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

U posudu staviti seckanu šunkaricu, viršle, narendamo kackavalj i šargarepu i krastavce. Polupamo 1 jaje i zacinimo po ukusu.

Kriškama hleba izvadimo sredinu i iskidamo na parcad.

Mesimo rukama da se smesa sjedini, pa rukama oblikujemo piroške.

2 jajeta izmutimo viljuškom,pa piroške prvo uvaljamo u brašno, jaja, zatim u prezle. Pržimo ih u vrelom ulju i kad su gotove, izvadimo na papirni ubrus da se upije višak masnoce. Na tanjir složimo listove zelene salate i

složimo piroške. Poslužimo uz kriške ljubicastog luka i hladni umak od jogurta i majoneza.

Savet