

# **Piroške i vencici sa sirom i belim lukom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g**brašna za kisela testa
- **200 ml**mleka
- **1 ravna kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kocke**svježeg kvasca
- **250 g**feta sira
- **1 žumance**
- **po ukusu**belog luka u prahu

## **Priprema**

U mlako mleko staviti kvasac, šecer i kašicicu brašna i ostaviti da nadoe. Umutiti žumance, posoliti, dodati beli luk u prahu (ja sam stavila 1/2 ravne kašicice), promešati, dodati nadošao kvasac i sa brašnom umesiti testo. Ostaviti ga da se duplira. Radnu površinu blago posuti brašnom, oklagijom rastanjiti testo (43 sa 34 cm) i podeliti ga na 8 delova. Feta sir iseci na tanju i užu parcad, staviti celom dužinom po testu, pa testo urolati. Osim klasičnih piroški, nekoliko urolanih komada se može spojiti i u krug. Zagrejati ulje (da u tiganju bude oko 1 cm visine) i stavljati piroške i vencice da se prže. Pržiti ih sa svih strana, pa vaditi na kuhinjski papir da upije višak masnoće. Poslužiti tople.

## **Savet**