

## *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 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **250 g** feta sira
- **1** žumance
- **po ukusu** belog luka u prahu

### **Priprema**

U mlako mleko staviti kvasac, šecer i kašičicu brašna i ostaviti da nadoe. Umutiti žumance, posoliti, dodati beli luk u prahu (ja sam stavila 1/2 ravne kašičice), 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 venci da se prže. Pržiti ih sa svih strana, pa vaditi na kuhinjski papir da upije višak masnoce. Poslužiti tople.

### **Savet**