

Piroške od kora



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kora za pitu
- **200 g** suvog mesa
- **200 g** sitnog sira
- **100 ml** majoneza
- **40 ml** kisele vode
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **50 ml** ulja

Za pohovanje:

- **2** jajeta
- **100 g** prezle
- **po potrebi** ulje

Priprema

Kore iseci na dva jednaka dela. Suvo meso usitniti u elektricnom secku, pa mu dodati sitan sir i majonez. Sve lepo izmešati, da se masa ujednaci. Ulje i kiselu vodu promešati, pa toj smesi dodati prašak za pecivo. Prvu koru premazati mešavinom ulja i kisele vode, pa prekriti drugom korom. I drugu koru poprskati mešavinom ulja i kisele vode. Zatim naneti trecu koru, pa po njoj rasporediti malo fila.

Krajeve kora uviti prema filu, kako ne bi cureo tokom prženja, a onda celu koru uviti u rolat. Postupak uvijanja ponoviti dok se materijal ne potroši.

Umotane rolate potopiti u umucena jaja, a zatim uvaljati u prezle. Pržiti u vrelom ulju dok ne porumene.

Savet