

Piroške sa sirom (5)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** mleka
- **15 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1** žumance
- **1 kašičica** so
- **oko 400 g** brašna
- Za nadev:
- **200 g** sira
- **1** belance
- Za prženje:
- **po potrebi** ulje

Priprema

Za testo: U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šecer i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadoe. U odgovarajuću posudu usuti brašno, dodati nadošli kvasac, žumance, posoliti te umesiti testo. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i osuviti da nadoe.

Nadošlo testo...

...pemesiti...

...te okkagijom rastanjiti u pravougaonik.

Iseci na 10 manjih pravougaonika.

Za nadev: U odgovarajućoj posudi sjediniti sir i belance.

Na svaki pravougaonik naneti po kašičicu nadeva...

...preklopiti i pritisnuti sa svih strana.

Pržiti u dubokoj masnoci dok ne porumene sa obe strane. Gotove piroške odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedile od viška masnoće...

...servirati te poslužiti.

Savet

Idealan predlog za doručak. Prijatno.