

## **Piroške sa sirom (5)**



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastoјci**

#### **Za testo:**

- **200 ml mleka**
- **15 g kvasca**
- **1 kašica šećera**
- **1 žumance**
- **1 kašicica 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 šećer i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadoe. U odgovarajuću posudu usuti brašno, dodati nadošli kvasac, žumance, posoliti te umesiti testo. Pokriti cistom kuhinjskom krpom i osraviti da nadoe.

Nadošlo testo...

...premesiti...

...te okkagijom rastanjiti u pravougaonik.

Iseci na 10 manjih pravougaonika.

Za nadev: U odgovarajucoj posudi sjediniti sir i belance.

Na svaki pravougaonik naneti po kašicicu 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 masnoce...

...servirati te poslužiti.

## **Savet**

Idealan predlog za doruak. Prijatno.