

## *Piroške - gotove za pola sata*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **200 ml** gustog jogurta
- **200 ml** mleka
- **1/2 kockice** svežeg, kvasca
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2 kašičice** šecera
- **1 kašičica** soli

#### **... i još:**

- ulje za prženje

### **Priprema**

U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, sodu bikarbonu i jogurt. Sipati, pripremljeni, kvasac, i zamesiti testo. Ako treba dodati, vrlo malo, brašna, da se testo ne lepi za ruke, a da ostane mekano.

Zamešeno testo prebaciti na, malo pobrašnjenu, radnu podlogu. Razviti ga u oblik pravougaonika, debljine 0,5cm. Radlom za secenje testa (ili nožem) iseci piroške. Dužinu i širinu piroški odredite sami, kako vi želite.

U širu i dublju posudu sipati ulje, visine 1cm (testo uopšte ne upija ulje!) i staviti da se zagreje. Piroške pržiti na srednjoj temperaturi, da ne bi, naglo, porumenele, a da u sredini se ne isprže.

Na zagrejano ulje stavljati iseceno testo i pržiti. Kada jedna strana porumeni, okrenuti da se i druga strana isprži.

Gotove piroške vaditi i stavljati na širu tacnu. Nije potrebno da se stavljaju na kuhinjski papir, jer testo, uopšte, ne upija masnocu!

Piroške poslužiti sa sirom, kajmakom, jogurtom, cvarcima, ajvarom, barenom paprikom..., ama, možete da ih jedete sa cime god želite. Piroške, spremljene na ovaj nacin, su izuzetno mekane i vazdušaste. Jedanput kada ih isprobate, više druge recepte necete koristiti...

## **Savet**