

## **Piroške sa viršlama i sirom**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **700 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašice**šecera
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1/2 kockice**kvaska
- **200 ml**mleka
- **200 ml**jogurta

#### **Za punjenje:**

- **4viršle**
- **oko 100** grēdanog sira

#### **I još:**

- **maloulja** za prženje

### **Priprema**

U ciniju staviti brašno i napraviti rupu u sredini. Zagrejati mleko, uliti u rupu, staviti 2 kašice šecera i izmrvit kvasac, malo prstom promešati i ostaviti da kvasac odradi. Kad je kvasac nadošao, po rubu na brašno sipati kašicicu soli i kašicicu praška za pecivo, sipati jogurt i umesiti testo. Ako je mekano dodati brašna. Na pobrašnjenoj radnoj površini malo premesiti testo i oklagijom ga razvuci oko 7mm debljine. Iseći testo na

pravougaonike proizvoljne velicine (da može da stane pola viršle otprilike). Viršle iseci po dužini, pa na pola. Na pravougaonik staviti cetvrtinu viršle i malo rendanog sira, skupiti dve duže strane pravougaonika i prstima istipkati da se dobro zatvori, krajeve takoe malo uviti ka unutra i dobro zatvoriti. Ukljuciti ulje da se greje na jacu temperaturu, a potom kad budemo stavljali piroške smanjiti - potrebno ih je peci na srednjoj temperaturi kako ne bi spolja porumenele, a iznutra ostale žive. Zavrsiti sve piroške i peci ih. Vaditi na tacnu na koju smo staviti ubrus, kako bi upio višak masnoce - mada ne upijaju mnogo ulja. Kad su pecene posoliti ih blago odgore i služiti. Prijatno! :)

## **Savet**

Veoma brze, meke piroške. Odline su! :)