

Piroške sa viršlama i sirom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1/2 kockice** kvasca
- **200 ml** mleka
- **200 ml** jogurta

Za punjenje:

- **4** viršle
- **oko 100 g** grendanog sira

I još:

- **maloulja** za prženje

Priprema

U činiju staviti brašno i napraviti rupu u sredini. Zagrejati mleko, uliti u rupu, staviti 2 kašičice šećera i izmrviti kvasac, malo prstom promešati i ostaviti da kvasac odradi. Kad je kvasac nadošao, po rubu na brašno sipati kašičicu soli i kašičicu 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. Iseci testo na

pravougaonike proizvoljne velicine (da može da stane pola viršle otprilike). Viršle iseci po dužini, pa na pola. Na pravougaonik staviti četvrtinu viršle i malo rendanog sira, skupiti dve duže strane pravougaonika i prstima istipkati da se dobro zatvori, krajeve takođe malo uviti ka unutra i dobro zatvoriti. Uključiti 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. Završiti 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. Odlične su! :)