

Piroške sa cvarcima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mleka
- **2 kašike** šećera
- **1 kašika** brašna
- **20 g** kvasca
- **1/2 kg** brašna
- **200 g** mladog sira
- **1/2 dl** ulja
- **1 kašičica** soli
- **100 g** sitnih cvaraka
- **2 dl** ulja
- **1** jaje

Priprema

U mlako mleko razmutiti šećer i kašiku brašna, dodati izmrvljen kvasac i ostaviti poklopljeno da nadože.

Jaje i so izmutiti, pa dodati iseckan sir, brašno i nadošao kvasac. Gnjeciti rukom da se sir izmrvi, pa mesiti dok se ne odvoji od ruke.

Ruku prelići s 1/2 dl ulja, pa mesiti testo dok se sasvim ne odvoji od ruke i posude. Pokriti i ostaviti na toplom

oko pola sata.

Istresti na pobrašnjenu površinu i razviti oklagijom u pravougaonik debljine 2-3mm. Na polovinu testa posuti 1/4 cvaraka, preklopiti testo i opet posuti 1/4 cvaraka i preklopiti.

Testo opet razviti i ponoviti postupak sa cvarcima i preklapanjem. Pa, razviti u pravougaonik debljine 2-3mm. Iseci na pravougaonike. Prekriti i ostaviti 15-ak minuta da malo narastu.

Vecu kolicinu ulja od 2dl ugrijati, smanjiti malo temperaturu, pa spuštati piroške u ulje, poklopiti i pržiti dok ne porumene, okrenuti ih i ispržiti s druge strane opet poklopljene. Tako pržiti sve piroške, kad vidite da nema dovoljno ulja na dnu, dodati ostatak.

Savet

Vaditi na ubrus da upije višak masnoće. Služiti uz jogurt. Pošto je testo bilo manje slano (usled sira koji je neslan, kao i manjka soli u testu), deca su došla na ideju da piroške mažu domaćim džemom od kajksija. Kažu, njima je ukusno.