

## *Piroške sa sirom (6)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **20 g** svežeg kvasca
- **2** žumanceta
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **380 g** brašna
- **200 g** feta sira

### **Priprema**

U mlako mleko dodajte kvasac i šećer. Ostavite 10 minuta da kvasac nadoe. U sud sjedinite žumanca i suvi začini. Dodajte mleko sa nadošlim kvascem. Brašnom zamesite testo. Ostavite 15 minuta da testo malo nadoe. Na pobrašnjenoj radnoj površini razvucite testo. Isecite na 8 delova. Na svaki deo stavite sir i urolajte.

Ostavite 15 minuta.

Pržite na zagrejanom ulju. Pržene piroške vadite na kuhinjski ubrus. Poslužite dok su tople.

### **Savet**