

Piroške (5)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 500 g brašna
- 200 ml mleka
- 1 kašičica soli
- 7 g suvog kvasca
- 2 žumanca
- 300 g kuvanog pasiranog krompira
- 3 kašike ulja

Fil:

- 200 g sira

Priprema

U činiju staviti brašno, kvasac, so, ulje, žumanca i krompir pa zamesiti sa mlakim mlekom. Ostaviti da naraste 40 minuta.

Naraslo testo staviti na radni sto, premesiti i oklagijom rastaniti. Testo izrezati na trake.

Na svaku traku staviti sir pa preklopiti pritisnuti stranice da fil ne bi ispao za vreme prženja. Gotove napravljene piroške, spustati jednu po jednu u zagrejano ulje i pržiti dok lepo ne porumene sa svih strana. Pržene piroške stavljati na papir da upije višak ulja.

Savet

(piroške se mogu puniti i nekim drugim nadevom po želji)