

Piroške (5)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **230 ml** mleka
- **1/2** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **1** žumance

Za punjenje:

- **200 g** sira
- **1** belance
- **nekoliko** viršli

Priprema

Za pripremu testa pomešati toplo mleko sa šećerom i kvascem i sačekati da nadodje. U brašno dodati mleko, žumance, so i umesiti testo koje se ne lepi za ruke. Ostaviti da odmori oko pola sata.

Na pobrašnjennoj podlozi razviti testo i iseci na manje kvadrate. Belance umutiti viljuškom, dodati izmrvljen sir. Jedan deo kvadratica puniti sirrom, na drugi deo stavljati na polovine isecene viršle. Formirati piroške i ostaviti da odmore 15 minuta

Nadošle piroške pržiti u dubljem ulju sa obe strane.

Savet

Piroške su idealan doručak uz jogurt.