

Reckave piroške



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** tople vode
- **1 kocka** kvasaca
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašika** soli
- **2 žumanca**
- **200 ml** mleka
- **1 kašika** sirce
- **250 g** margarina
- **100 ml** ulja
- **800 g** brašna

Nadev za piroške:

- **2** belanca
- **100 g** sira
- **90 g** pavlake ili krem sira
- **2 kašičice** origana
- **300 g** pecuraka
- **100 ml** kecapa
- **300 g** šunke
- **1** jaje
- **50 g** susama

Priprema

Kvasac razmutiti u toploj vodi. Dodati šećer i ostaviti da naraste. U činiji razmutiti 2 žumanca. Dodati so, ulje, sirce i toplo mleko. Izmešati. Sipati nadošao kvasac.

Dodati brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti da odstoji 15 minuta.

Testo razmesiti i podeliti na dva dela.

Prvi deo razvuci oklagijom i narendati pola margarina.

Uviti u rolat. Kraj rolata preklopiti sa jedne strane ka sredini.

Zatim i drugi kraj preklopiti ka sredini. I ostaviti da odstoji 10 minuta.

Nadev: Umutiti 2 belanca, dodati pavlaku, sir i origano. Viljuškom umutiti. Pecurke iseci na tanke listice. Šunku iseci na pola.

Nadoslo testo razvuci. Seci parcice. Na svakom parчетu namzati kecap. Odozgo staviti nadev od belanaca, sira, pavlake i origana. Posuti pecurke. Odozgo staviti šunku. Tako odradeti i sa drugim delom testa.

Svako parce preklopiti na pola.

Viljuškom spojiti testo sa svih strana.

Redjati u pleh. Premazati umucenim jajetom. Posuti susam.

Peci na 200 C oko 20 minuta.

Savet

Mekane, ukusne i brzo se prave!