

Piroške sa šunkom



Sastojci

Testo:

- 1 kesica suvog kvasca (može i svež)
- 2 kašike mlakog mleka
- 150 g kuvanog krompira
- 50 g putera (margarina)
- 350 g brašna
- 2 žumanca
- 1,5 dl mleka
- so

Fil:

- 120 g šunke
- 1,5 dl kisele pavlake
- biber
- peršun
- ulje za prženje

Priprema

Pomešati kvasac, so i mleko i ostaviti na toplom mestu, da nadodje. U posebnu posudu stavite brašno, kuvani (propasiran) krompir, puter, so, žumanca, nadošli kvasac, pa sa toplim mlekom umesite testo.

Dok testo stoji na toplom mestu, pripremite fil. Šunku isecite na sitne kockice, dodajte biber, iseckani peršun, pavlaku i sve dobro izmešajte.

Zatim razvucite testo debljine 1 cm i isecite na pravougaonike 8 x 4cm.

Po dužini svakog pravougaonika stavite fil, oblikujte poroške i pržite u vrućem ulju sa obe strane.

Recept je poslala Jovanka Randjelovic, Beograd.