

Pamuk piroške



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**tople vode
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašika**šecera
- 2jajeta
- **200 ml**toplog mleka
- **100 ml**ulja
- **1 kašika**soli
- **oko 1 kg**brašna

Fil za piroške:

- **200 g**seckane šunke
- **100 g**krem sira
- 1jaje
- 2kisela krastavcica
- **po želji**prstohvat origana
- **5 komada**seckanih šampinjona

Premaz:

- 1 jaje
- 2-3 **kašike**ulja
- **30 g** susama

Priprema

U toploj vodi razmutiti kvasac sa šećerom. Ostaviti kvasac da naraste oko 10 minuta. U ciniji za mešenje razmutiti jaja. Dodati toplo mleko, ulje i posoliti. Dodati i nadošli kvasac.

Postepeno dodavati brašno i umesiti mekano testo. Osatviti da naraste testo oko 30 minuta.

Dok testo odmara napraviti fil. Fil za punjenje piroški: Umutiti jaje. Dodati krem sir, seckanu šunku, seckane krastavcice i origano. Sve izmešati i ostaviti u frižideru.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na tri dela. Prvi deo testa razvuci u krug debljine prsta. Preostala dva dela pokriti providnom prijanjajucom folijom da se ne suse dok radite prvi deo testa. Modlom za piroške vaditi krugove.

Krug prebaciti na modlu staviti po jednu kašiku fila, 2-3 listica pecurke.

Modlom preklopiti pirošku. Redom vaditi krugive i praviti piroške dok se utroši svo testo.

Piroške reati u pleh na pek papiru. Premazati umucenim jajetom sa dodatok ulja i posuti susamom.

Peci na 200 C oko 30 minuta dok fino ne požute. Služiti tople piroške po izboru posute kecapaom, majonezom i rendanim kackavaljem. Prijatno!

Savet

Mekane vazdušase i sutradan! Testo je odlino za rad. Modle sam dobila na poklon jako su praktine za rad sa testom!