

Piroške iz rerne (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 g mladog sira
- 1 **caš**akiselog mleka
- 1 **caš**aulja
- 1/2 **caše** hladne vode
- 1/2 **caše** hladnog mleka
- 50 g svežeg kvasca
- 1 **kesic**apraška za pecivo
- 1 **kašic**asirceta
- 1 **kašic**icasoli
- 1 **kašic**icašecera
- 1,200 do 1,300 g mekog brašna tip 400

Priprema

Polovinu brašna sipati u veću posudu. Napraviti udubljenje. Dodati izgnjecen sir, kiselo mleko, mleko, vodu, ulje, so, šećer, sirce, prašak za pecivo i izmrvljen kvasac. Zamesiti fino glatko testo koje se ne lepi za ruke uz dodatak preostalog brašna. Testo staviti u posudu poklopiti i ostaviti da odstoji u frižideru nekoliko sati. Može i preko noci da odstoji. Testo razviti tanje iseci na prutice dužine 10cm. Složiti u tepsiju na pek papir. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni 20 minuta. Prijatno.

Savet

Količina brašna varira u zavisnosti od veličine jaja. Mere su ušale od 200ml.