

Piroške sa mesom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica**šecera
- **1 kockicakvasca**
- **1jaje**
- **300 ml**vode
- **300 gm- **1 glavicacrnog luka**
- **po ukususo**
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje (za prženje)**

Priprema

U prosejano brašno sipati so, jaje i toplu vodu u kojoj je razmucen šefer i kvasac. Rukom zamesiti testo i ostaviti ga 30 minuta da naraste na toplo mesto.

Za to vreme spremiti nadev od proprženog sitno iseckanog luka i mesa u koje dodamo zacine.

Naraslo testo oklagijom razvuci, na malo brašna, u pravougaonik koji osecamo na vece pravougaonike. Na pocetak svakog pravougaonika staviti malo fila pa urolati pirošku.

Piroške pržimo i dubokom ulju pa kad porumene vadimo ih na papirne ubruse da se ocede od masnoce.

Prohlaene piroške služimo uz sir, kajmak, salatu, jogurt, po želji.

Savet

Piroške se mogu praviti kako za doruak tako i za popodnevno druženje sa gostima.