

Piroške (6)



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **4** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** sitnog sira
- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta

Za nadev:

- **3** viršli
- **100 g** sitnog sira
- **100 g** šunke

Za prženje:

- **po potrebi** ulje

Priprema

Testo: U dublju posudu usuti brašno, dodati prašak za pecivo i izmešati. Zasebno sjediniti sir, jaja i dodati ih u posudu s brašnom. Zamesiti testo (smesu za testo nisam solila pošto je sir dovoljno slan. Ukoliko je potrebno vi dodajte so u smesu za testo).

Testo podeliti na dva dela (formirajući dve jufke).

Obe jufke razviti oklagijom u oblik pravougaonika i iseci na po 6 manjih pravougaonika (dobijajući tako 12 pravougaonika).

Na pravougaonik od testa staviti prepolovljenu viršlu (sve viršle iseci napola dobijajući tako 6 delova). Preostalih 6 pravougaonika nadevati mešavinom sira i seckane šunke.

Urolati. Lepo zatvoriti krajeve (pritiskati prstima kako bi se testo zalepilo). Piroške pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Odlagati ih na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce.

Servirati i poslužiti.

Savet

Piroške poslužiti vrue. Prijatno!