

## *Pikantne piroške*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **250 g** kozijeg sira
- **250 g** govcijeg sira

#### **Nadev:**

- **150 g** salame ili šunkarice
- **150 g** ljutog ajvara

### **Priprema**

Brašno pomešati sa praškom za pecivo. Sir i jaja sjediniti u posebnoj posudi (sir sam koristila stariji, trebalo ga je rukom izmrviti). Zatim smesu od jaja i sira spojiti sa brašnom. Umesiti testo. Ako je testo suvlje zbog sira dodati 1 dl jogurta.

Salamu iseckati na kockice i dodati ajvar.

Testo podeliti na dve jufke. Oklagijom razvuci jufku u oblik pravougaonika i iseci na 6 manjih pravougaonika. Staviti nadev na jedan kraj. Zamotavati svaki pravougaonik i prstima pritiskati krajeve da bi se lepo spojili.

Pržiti u dubljem sudu sa dosta masnoce (masti, ulja). Spustati piroške u zagrejano ulje stranom gde smo napravili spoj da se ne bi otvarale. Vaditi ih na ubrus da upije višak masnoce. Gotove su kad dobiju braon boju.

Služiti ih tople uz jogurt.

### **Savet**

Ulje zagrevam na najvisim parametrima, ali tokom przenja postepeno smanjujem temperaturu da bih bila sigurna da ce se ispeci i iznutra dobro, a i da boja ostane svetlo braon. Prijatno svima koji isprobaju recept.