Kukuruzne piroške

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**kukuruznog brašna
- **400 g**pšenicnog brašna
- **100 ml**vode
- **150 ml**jogurta
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/3 kockice (od 40 g)**svežeg kvasca
- **200 g**izmrvljenog sira
- **2**jajeta

Priprema

Pošto se danas teško nalazi svež kvasac (kao i suvi) povecajte kolicinu praška za pecivo (1,5 kesica). U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, dodati so, prašak za pecivo i promešati. Zatim, dodati jogurt, sir, jaja i pripremljeni kvasac. Umesiti testo, prekriti ga providnom folijom i ostaviti da naraste. Ukoliko nemate kvasac, testo ostaviti da odmori 10-ak minuta, pa ga razviti.

Naraslo testo prebaciti na nauljenu podlogu i razviti ga 1,5-2cm debljine. Razvijeno testo iseci na trake, širine 2cm a dužine po želji.

U odgovarajucu posudu staviti ulje (oko 2cm visine) i staviti da se zagreje na srednjoj temperaturi. Na zagrejano ulje spuštati piroške da se prže. Ispržene piroške vaditi na kuhinjski papir da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti ih sa prilogom po želji.

Savet