

Piroške sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 dl jogurta
- 2 dl mleka
- 1/2 kockice kvasca
- 1 kašičica šećera
- 2 kašičice soli
- brašno
- kriška sira (150 g)
- mast ili ulje (za prženje)

Priprema

U mleko staviti šećer i kvasac i pustiti na nadodje.

U vanglu sa brašnom (oko 500 g) staviti so, 2 žumanceta i jogurt, dodati mleko sa kvascem i zamesiti testo. Dodati brašna koliko je potrebno, da testo bude meko kao za krofne i pustiti testo da nadodje. Jednom premesite testo. Razvucite koru debljine oko 5 mm, pa čašom ili modlom vaditi "krofne". Na svaku staviti kašičicu sira, koji smo izmrvili u 2 ulupana belanca.

Svaku pirošku preklopiti i pritisnuti krajeve, da fil ostane unutra.

Pržiti piroške na vrućem ulju kao krofne.