# *Piroške s mesom*

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Testo:**

- **550 g**mekog brašna tip-400
- **100 g**gustog jogurta
- **20 g (1/2 pakovanja)**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašike**ulja
- **1 kašicica**soli
- **250 ml**mlake vode

**Nadev:**

- **250 g**juneceg mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 kašike**ulja
- **1 kašika**koncentrovanog paradajza
- **1 kašicica**mlevene paprike
- **1/4 kašicice**bibera
- **1/2 kašicice**soli

**Finale:**

- **za duboko prženje**ulje

## Priprema

Priprema nadeva: Ako sami meljemo meso, komad juneceg buta isprati pod hladnom vodom, posušiti papirnim ubrusom, ocistiti od masnoce i žilica, iseci na male komade, pa samleti na mašini ili u coperu. Na tihoj vatri zagrejati ulje u tiganju, pa dodati sitno iseckan crni luk i dinstati nekoliko minuta. Dodati mleveno meso i nastaviti s dinstanjem još 15 minuta, ili sve dok meso ne bude termicki obradjeno. esto promešati. Dodati so, biber, mlevenu papriku i pire od paradajza, promešati i skloniti s vatre. Pokriti tiganj i ostaviti da se nadev sasvim ohladi.

Priprema testa: Izmeriti i prosejati brašno. Izmeriti i smlaciti vodu. U vecu ciniju sipati 2/3 brašna, a ostatak cemo dodavati tokom mešenja. Posoliti i izmešati. Preko brašna izmrviti svež kvasac, pa dodati gusti jogurt. Dodati šecer, mlaku vodu i ulje. Promešati kašikom pa nastaviti mešenje rukom u ciniji, uz dodavanje po malo preostalog brašna. Prebaciti testo na pobrašnjenu radnu površinu i završiti mešenje. Mera za brašno je prilicno tacna, ali okvirno data, pa se ne treba striktno držati, vec se voditi osecajem pod rukama. Kompaktnu i nelepljivu loptu od testa staviti u cistu, nauljenu ciniju, pokriti plasticnom folijom i ostaviti 30 minuta na toplom mestu da se udvostruci.

Priprema piroški: Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i bez mešenja razviti oklagijom na debljinu do 1 cm. Pomocu lenjira izmeriti i obeležiti pravougaonike velicine 12x8 cm, a zatim ih iseci oštrim nožem. Ostatak testa sakupiti, premesiti i ponoviti postupak. Dobicemo 12 pravougaonika, za 12 piroški. Nadev od mesa podeliti na 12 jednakih delova. Na sredinu svakog pravougaonika staviti nadev, a ivice testa cvrsto spojiti štipkanjem, pa zaokružiti izmedju dlanova, ili kortljanjem po radnoj površini. Formirane piroške redjati na pobrašnjen poslužavnik, pa ih pokriti plasticnom folijom da se testo ne bi osušilo. U tiganj sipati ulje za duboko prženje i zagrejati ga na umerenoj vatri. Važno je da vatra ne bude jaka da piroške ne bi spolja pregorele, a iznutra ostale nepecene. Pomocu cackalice proveriti da li se ulje zagrejalo tako što cemo vrh umociti u ulje, pa ako se oko drvceta budu pojavili mehurici - ulje je spremno. Stavljati piroške na vruce ulje onim redom kojim smo ih formirali. Pržiti ih uz okretanje nekoliko minuta, sve dok ne budu porumenele i povecale svoju velicinu. Ako nismo sigurni da li je piroška iznutra ispržena, preseci prvu pirošku i na osnovu preseka zakljuciti koliko je vremena potrebno za dobro prženje i da li je temperatura ulja odgovarajuca. Ispržene piroške stavljati na papirni ubrus. Testo je takvo da ulje ne prodire u pirošku, vec ostaje na hrskavoj korici. Najlepše su dok su tople i sveže, pa ih odmah servirati.

## Savet

Piroške su popularna ulina "brza" hrana širom sveta. Iako recept za piroške s mesom nije od onih brzih i najbržih, piroške su od onih najukusnijih - hrskave korice spolja i mekog, vazdušastog testa iznutra, nadevene zainjenim mesnim filom. Navedene mere su za 12 piroški dužine 14 cm nakon prženja.