

## ***Brze i jednostavne piroške***



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1jaje
- 500 gbrašna
- 1 kesicepraška za pecivo
- so
- 2 dlmlijeka
- 4 kašikaulja
- 200 gsvježeg sira
- I još:
- hrenovke

### **Priprema**

Hrenovke kratko prokuhajte i ocijedite.

U zdjelu pomiješajte jaje, sol, ulje i mlijeko te zatim dodajte sir i dobro sjedinite.

Dodajte brašno s praškom za pecivo i umijesite tijesto.

Morate dobiti glatko i mekše tijesto.

Zatim tijesto razvucite u pravokutnik.

Izrežite ga na dugacke trake te napravite manje pravokutnike velicine hrenovki.

Na svaki pravokutnik dajte hrenovku. Zarolajte i stisnite krajeve te potom formirajte oblik piroški.

Pripremite dublju tavu i zagrijte ulje.

Pecite piroške na slabijoj vatri dok ne porumene s obje strane.

Dajte ih na papirnati ubrus da se ocijede od viška masnoce.

I to je to :)

### **Savet**

Nevjerojatno brze, hrskave, mekane, fine, odline!!! Super su za doruak i/ili veeru ili neoekivane goste :) Možete ih raditi prazne ili s raznim nadjevima (šunka-sir, mljeveno meso, hrenovke... po Vašoj želji). Ja sam ovaj put radila s hrenovkama.