

Piroške sa krompirom



Sastojci

Potrebno je:

- 5 vecih krompira
- 1/2 kvasca
- 1 dl mlakog mleka
- 2 kašičice soli
- 2 jajeta
- susam
- brašno (po potrebi)
- salama
- sir
- kockica margarina

Priprema

Krompir obariti izgnjeciti i ostaviti da se malo prohladi, zatim dodati malo margarina, 1 jaje, so i brašna po potrebi. Umesiti glatko testo. Ostaviti malo da odmori. Zatim razviti u veliki krug oklagijom, pa seci cašom. Staviti salamu i sir, pa preklapati i pritiskati viljuškom.

Redjati u pleh, premazati jajetom, posuti susamom i peci u zagrejanjoj rerni.

Kad budu pecene namazati ih margarinom da se sijaju. Prijatno!