

## *Najbrže piroške*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** svježeg sira ili fete
- **2** jajeta
- **2** dl jogurta
- **1** kašičica soli
- **1** prašak za pecivo
- **450-500 g** brašna

### **Priprema**

Izmrviti sir, dodati jaja, so i sve ostale sastojke. Zamijesiti tijesto srednje tvrdoće, razvaljati na pobrašnjenom podlozi na prst debljine, pa sjeći na štapice.

Svaki štapic zarezati malo po sredini, pa pržiti u vreloj ulju, dok ne porumene sa obje strane.

### **Savet**

Poslužiti uz kiselu pavlaku, jogurt, salatu.