# *Brze piroške*

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1**kvasac
- **200 ml**mleka
- **400 g**brašna
- **150 g**krompira
- **2**jajeta
- **200 g**sira
- **po potrebi**so
- ulje

## Priprema

Kvasac otopiti u mleko, dodati brašno, skuvan i izgnjecen krompir, žumanca i malo soli. Dobro izraditi testo, razvuci oklagijom tanku koru. Koru iseci na kocke 5 sa 5 i filovati ih umucenim belanca sa sirom. Urolovati svaku kocku i pržiti na zagrejanom ulju. Ne treba ih pržiti na previše vrelom ulju, vec na umerenoj temperaturi da spolja ne pregore i ostanu sa unutrašnje strane nepecene.

## Savet