

Piroške



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** kvasac
- **2** jajeta
- **3 dl** mleka
- **2 male kašike** soli
- **2 kašike** ulja

Fil:

- **100 g** šunke
- **100 g** sira
- **2 - 3 kašike** kisele pavlake

Priprema

Potopiti kvasac u malo mlakog mleka i ostaviti da se otopi. U dublju posudu pomešati brašno, so, ulje, jaja, otopljeni kvasac i sve zamesiti sa mlakim mlekom da se dobije mekše testo. Ostaviti da naraste. Naraslo testo preruciti na radnu površinu, premesiti i pomocu oklagije razvuci u tanju kockastu koru. Testo seci na trake 10x6 cm. Sastaviti sir, kiselu pavlaku i rendanu šunku. Na svaku traku staviti po malo fila, ivice sastaviti i blago pritisnuti kako fil tokom prženja ne bi ispao. Zagrejati ulje i pržiti piroške sa obe strane dok ne porumene.

Savet