

Piroške sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **oko 1,2 kg** brašna
- 2 jajeta
- 2 dl jogurta
- 3 dl mleka
- 2 dl ulja
- 2 kašičice soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 kocke (oko 25 g) kvasca
- 1 kašičica šećera

Nadev:

- 200 g sira
- 1 jaje

Prženje:

- 300-400 g masti

Priprema

U toplo mleko sa šećerom potopiti kvasac i ostaviti da nadože.

U posudu za mešenje staviti oko 1 kg brašna, dodati so i prašak za pecivo, pa izmešati malo suhu masu, da kvasac ne dođe u direktan dodir sa solju.

U udubljenje u brašnu razbiti jaja, sipati mleko, jogurt, ulje i nadošli kvasac, pa zamesiti testo, postepeno dodavati po malo preostalog brašna, tako da testo bude baš meko, ali da se ne lepi za ruke.

Prekriti krpom i ostaviti da nadođe oko 30-50 minuta, zavisno od temperature u prostoriji.

Na radnoj površini razviti testo debljine oko 0,5 cm, pa iseci na pravougaonike.

U činijici razmutiti jaje, pa ga dodati u usitnjen sir, ali ostaviti malo razmucenog jajeta za premazivanje testa radi spajanja.

Na svaki pravougaonik po sredini rasporediti malo sira, krajeve testa cetkicom premazati sa ostavljenom količinom jajeta i preklopiti testo i pa ga ovlaš pritisnuti prstima po obodu, da se slepi.

U šerpi zagrejati mast na srednjoj temperaturi (nikako jako vrela mast, jer ce testo dobiti pokoricu, a unutra neće biti peceno, a ni slaba temperatura, jer ce testo primiti mnogo masnoce) i stavljati piroške da se prže, a pri uzimanju piroški sa radne površine i prenošenju do vrela masnoce testo blago oblikovati u oblik valjka, ne pritiskajući previše.

Pržene piroške odmah stavljati na papirne ubruse, koji ce upiti višak masnoce.

Poslužiti toplo, za dorucak ili veceru, uz jogurt ili mleko.

Savet