Domace piroške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **2**jajeta
- **1 kocka**kvasca
- **150 ml**mlakog mleka

Za fil:

- **100 g**šunke
- **100 g**krem sira
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- ulje za prženje

Priprema

Kvasac razmutiti u šoljici mleka. U ciniju staviti 2 žumanceta, razmuceni kvasac, ulje, 1 kafenu kašicicu zacina, malo soli i brašno. Rukom umesiti testo i ostaviti na sobnoj temperaturi 30 minuta da nadoe. Oklagijom razviti testo u pravougaonu koru. Nožem podeliti testo na 12 delova. Na svaki dao staviti malo rendane šunke i krem sira. Uviti u rolat. Belanaca umutiti viljuškom. Svaku pirošku umociti u belanaca, a zatim uvaljati u prezle i pržiti na zagrejanom ulju na srednjoj temperaturi. Pržene piroške staviti na kuhinjski ubrus ili salvete da otpuste višak masnoce. Služiti tople.

Savet