

Brze piroške sa šunkom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **200 ml** jogurta
- **180 ml (1 čaša)** kisele pavlake
- 2 jajeta
- **250 g** iseckanog sira
- **150 g** iseckane šunke
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** kima
- ulje

Priprema

Za ove brze i veoma ukusne piroške nam je potrebno brašno, jogurt, kisela pavlaka, jaja, so, kim, pecivo, šunka i sir.

Staviti brašno u dublju vunglicu, pa dodati sve navedene sastojke. Umesiti testo i ostaviti da se odmori 10 minuta.

Zatim na, dobro pobrašnjenu, radnu površinu izruciti testo i razviti ga, debljine 0,5 cm.

Iseci ivice testa da bi se dobio jedan pravougaoni oblik, pa ga iseci prvo na uzdužne trake, pa zatim poprecno. Velicinu piroški odredite sami.

U posudu za prženje staviti ulje da se ugreje, pa pržiti piroške. Paziti da temperatura ne bude jaka, da testo u sredini ne ostane nepeceno. Pržene piroške vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti sa prilogom, po želji.

Savet