

# **Piroške od pire krompira**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**krompira
- **150-200 g**brašna
- **1**jaje
- **po ukususoli**
- **150 g**dimljene svinjske pecenice
- **1** pakovanjetost sira
- **2**jaja - za pohovanje
- **po potrebibrašna**
- **150 g**prezle

## **Priprema**

Krompir skuvati u ljusci. Kada se ohladi, oljuštiti ga i ispasirati. Dodati mu brašno i jaje, posoliti i umesiti glatko testo. Radnu površinu posuti brašnom, pa testo razviti u veliku pravougaonu koru i iseci na kvadrate.

Na svaki kvadrat staviti po parce pecenice i malo tost sira.

Umotati pažljivo, tako da punjenje bude zatvoreno sa svih strana da fil ne bi cureo prilikom prženja.

Piroške najpre uvaljati u brašno, zatim u umucena jaja, pa u prezle. Pržiti ih u dubokom ulju na srednjoj temperaturi dok ne porumene.

Vaditi ih na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce.

### **Savet**