

Brze piroške

Stvarno su brze i jednostavne

1 Brasno sipati u dublji sud i pomesati ga sa praskom za pecivo.

2

3

4 U sredini napraviti "rupu" i u nju sipati jaje, jogurt, izrendan sir i salamu i soli po ukusu (pola kasikice). Zamesiti testo i prebaciti ga na brasno posutu podlogu. Razvuci testo debljine 1,5 cm i seci pravougaonike te ih prziti na vrelom ulju.

5

6

Napomena:

Sluziti ih tople.

Sastojci:

brasna 400 g

praska za pecivo 1 kesica

jogurta 2 dcl

jaje 1

tvrdog sira (moze kackavalij) 125 g

salame (po izboru) 125 g

soli po ukusu

ulje za przenje