

PiroÅške

Pretpostavljamo da je i ovo jedan od onih recepata koji Åšte izazvati polemiku o tome da li su pr



e piroÅške

1 Priprema testa:

2

4

5

6 OljuÅštite krompir i stavite ga da se kuva. Kada je krompir kuvan, ocedite vodu i ispasirajte ga.

7

8

9 U prosejano braÅšno dodajte kaÅšjicu soli i suvi kvasac i dobro promeÅšajte.

10

11

12 Ivojte Åšumanca od belanaca i dodajte

Sastojci:

ulja 2 dl

Åšjunke 200 g

pavlake 200 ml

braÅšna 0.50 kg

suvog kvasca 7 g

kaÅšjike ulja 3

mleka 200 ml

Åšumanca 2 kom

13

14 Dodajte ulje, pasiran krompir i mleko.

15

16

17 Zamесite glatko testo, oblikujte ga u poluloptu, pokrite Ā•istom krpom istavite da stoji na toplom mestu oko 45 minuta.

18

19

20

21

22 >Priprema fila:

23

24

25

27 Isjeckajte Ājunku na sitne kockice, dodajte je u Āiniju u kojoj ste veĀĉ malo razmutili pavlaku i dobro izmeĀjajte.

28

29

30 Ovom nadevu moĀete dodati i malo sitno seckanog perĀjuna. Isto tako, piroĀjke moĀete puniti i sitnim belim sirom ili prodinstanom meĀjavinom mlevenog mesa kojoj je dodat sitno seckani crni luk. Ovu meĀjavinu obavezno zaĀinite sa malo soli i bibera, a moĀete dodati i perĀjun i malo aleve paprike.)

31

32

33

34

35 Pravljenje piroĀjki:

36

37

38

39

40 Raspite braĀinom radnu povrĀinu i premesite testo.

41

42

43 Razvijte koru debljine oko 8 milimetara i isecite je na pravougaonike veliĀine oko 12x8cm.

44

45

46 Rafilujte testo po duĀini i urolajte ga.

47

48

49 Podite raĀuna da Vam se ivice dobro zalepe da se piroĀka ne bi raspala tokom prĀenjaDobro zagrejte ulje i prĀite piroĀke desetak minuta da dobiju lepu braonkastu boju. Povremeno ih okreĀite kako bi bile ravnomerno prĀene sa obe strane.

50

51

52 Gotove piroÅjke moÅ¼ete izvaditi na kuhinjski papir kako bi se ocedio viÅjak ulja.

53

54

Napomena:

Uz tople piroÅjke moÅ¼ete posluÅžiti jogurt ili kiselo mleko.

Prijatno!