

Turske pogacice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tijesto:

- **500** gmekog brašna
- **1/2** kockicesvježeg kvasca
- **300 ml** mlijeka
- **50 ml** ulja
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli

Za fil:

- **400** gmljevnog mesa
- **1 glavicacrno** luka
- **2 crvene** paprike
- **150 g** paradajz pelata
- **1 kašika** sjeckanog prešuna
- **malo** suhog zacina
- **malo** ulja

Priprema

U dublju posudu sjediniti 100 ml mlakog mlijeka, svježi kvasac, kašicicu šecera i malo brašna, dobro izmješati

pa ostaviti na topлом da stoji. U drugu posudu sjediniti polovicu brašna, nadošao kvasac, preostalo mlijeko, ulje i malo soli. Rucno miješati, a zatim dodavati preostalo brašno mjeseci dok se ne dobije glatko tijesto.

Umiješano tijesto ostaviti da nadoe. Fil: Crni luk i crvenu papriku isjeci na kockice. Na malo ulja propržiti crni luk, a potom dodati crvenu papriku te i nju kratko propržiti. Zatim dodati mljeveno meso i pržiti ga dok ne promijeni boju. Dodati pelat paradajz po ukusu pa nastaviti sa dinstanjem dolivajuci pomalo vodu po potrebi dok svi sastojci ne omekšaju, a suvišna tecnost ne uvri. Na kraju dodati peršun i promiješati. Nadošlo tijesto istanjiti na debeljinu od 0,5 cm. Potom ga isjeci na krugove prečnika 15 cm. Na polovinu svakog kruga staviti kašiku fila, a zatim preklopiti praznom polovinom tijesta te krajeve zavrnuti da se slijepe. Oblikovane pogacice pržiti na vrelom ulju najprije sa jedne, a onda sa druge strane dok ne porumene.

Savet