Brze pogacice (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **900 g**brašna
- **5 dl**mleka
- **1 kocka**kvasca
- **1,5 dl**ulja
- **2 kašicice**šecera
- **3 kašicice**soli

Premazivanje:

- **200 g**margarina
- **3**žumanceta

Ostali sastojci:

- **300 g**sira
- **3**belanceta
- **malo**susama za posipanje

Priprema

Ugrejati mleko da bude mlako i dodati mu kvasac i ostale sastojke potrebne za testo. Zamesiti glatko testo da se ne lepi za prste. Testo brzo radi tako ga ne ne treba ostavljati da naraste. Umutiti žumanca sa margarinom da bi sa njime premazivali kore.

Od testa na praviti 4 loptice slicne velicine.

Razvuci svaku lopticu u pravougaoni oblik, što tanje. (To je ova prva slicica). Zatim premazati umucenim margarinom i žumancetom, ostaviti i za preostale 3 kore (slicica 2). Naneti fil po želji,ja sam izmrvila sir. (slicica 3). Uviti u rolat (slicica 4).

Rolat premazati umucenim belancima. Malo pritisnuti rukom rolat, stanjiti ga. Posuti susamom. Seci kao trougao (videti malu slicicu cetvrtu po redu). Ja ih tako secem uvek jer je malo neobicno, a vi kako god želite :)

Prebaciti ih u pleh i ukljuciti rernu na 250 da se zagreje i dok spremite preostale tri loptice na ovaj isti nacin rerna se ugrejala i stavite da se peku pogacice.

Ja ih pecem desetak minuta na 250 C i onda na 200 C još petnaestak, a vi se vodite po vašoj rerni. Bitno je da one veoma brzo budu pecene.

Savet

Ne morate sa sirom, možete i šunku, keap, ili ve sta vi volite!!!! Služiti uz jogurt, mleko ... Prijatno!!!