

Turske pogacice



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- Za testo:
- **1 kg** brašna tip 400 meko
- **1 pakovanjes**vežeg kvasca
- **250 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **150 ml** maslinovog ulja
- **200 g** feta sir
- **2 kafene kašice** soli
- **1 kafena kašica** šecera
- **1** belance
- Za premazivanje:
- **1** žumance sa malo ulja

Priprema

Pomešati u jednu posudu brašno, so, šećer i ulje.

Zatim dodati belanac, kvasac rastopljen u mleku i vodu.

Sjediniti mikserom i dodati izmrvljen sir. Ponovo sjediniti mikserom.

Sjedinjeno testo premazati tankim slojem ulja i pokriti krpom. Ostaviti da odmori 25 minuta.

Feta sir sjediniti sa krem sirom.

Žumance sjediniti sa uljem.

Od testa praviti loptice, razvuci ih na oblik manje lepinje i puniti filom.

Sa svih strana stisnuti testo u oblik pogacice da ne iscure fil.

Moguće je praviti različite oblike.

Pogacice nareći na pek papir, premazati žumancetom i uljem, posuti susamom i peći na 180 C dok ne porumene. Prijatno. U jeku turskih serija, evo i turskih pogacica.

Savet