

Pogacice sa mesom i jabukom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna
- **250 g** margarina
- 2 jaja
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **po potrebi** mlake vode

Fil:

- **400 g** mlevenog mesa
- 1 jabuka
- **1 glavica** crnog luka
- so
- biber
- muskatni orah
- kari
- peršun

Priprema

Testo: suve sastojke izmešati i dodati rasopljen margarin i jaja i mešiti, po potrebi dodati mlaku vodu da testo bude srednje mekoce. Ostaviti testo u frižideru 30 minuta. Razvuci koru, vaditi vekom čašom krugove od testa. Krugove od testa premazati žumancetom u sredini staviti kuglicu od mesa i preklopiti još jednim krugom od

testa, okolo pritiskati viljuškom da se pogacice ne otvaraju u toku pečenja. Odozo ponovo premazati žumancetom i dekorisati kikirikijem. Peci na 180 C 20 minuta.

Fil: u mleveno meso dodati seckanu jabuku, seckani crni luk, peršun, so, biber, kari i muskatni orah.

Savet

Obradujte svoju porodicu ili prijatelje vrlo ukusnim specijalitetom! Prijatno!