

## **Pogacice sa šunkom i sirom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kg**brašna
- **1 kockakvasca**
- **1**prašak za pecivo
- **400 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **200 ml**mleka

#### **Fil:**

- **3**žumanceta
- **2 kašike**brašna
- **250 g**margarina
- **1 caša (180g)**kisele pavlake

#### **I još:**

- **300 g**sira
- **300 g**sunke
- **1**jaje
- susam

### **Priprema**

Razmutiti kvasac sa malo mleka i ostaviti da nadoe. Zatim ga usuti u brašno, dodati prašak za pecivo, preostalo mleko, jogurt i ulje. Umešiti testo i ostaviti da nadoe. Podeliti na 4 dela, 4 jufke.

Fil: pomešati margarin, pavlaku, brašno i žumanca.

Sir usitniti viljuškom, šunku iseci na sitne komade.

Jufke razviti oklagijom, premazati filom, staviti sir i šunku i uviti rolate. Iseci ih na komade i poreati u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje. Premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Prijatno!

### **Savet**