

Punjene posne pogacice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3 dl tople vode
- 1 kockica kvasca
- 100 g istopčenog margarina
- 500 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šećera

Za fil:

- 2-3 kisela krastavica
- 400 g šampinjona
- 300 g biljnog kackavalja
- nekoliko maslina
- kecap
- origano

Za premazivanje:

- posni majonez
- susam

Priprema

U dublju posudu staviti vodu, šećer i kvasac da se rastvori. Potom dodati brašno, so i margarin i umesiti glatko testo. Ostaviti da odstoji nekih 15-ak minuta.

Dok testo odmara izdinstati šampinjone sa malo soli, izrendati kackavalj i naseckati krastavcice na sitne kockice i masline na kolutice.

Testo podeliti na dva dela. Prvi deo razvuci oklagijom i iseci na kvadratiće, tako da dobijete 12 komada. Na svaki kvadratić staviti fil, kecap i origano i umotati u lopticu. Loptice se lako prave, jer je testo meko.

Isto ponoviti i sa drugim delom i loptice reati u pleh obložen pek papirom. Svaku lopticu premazati posnim majonezom i posuti susamom.

Odmah ubaciti u zagrejanu rernu. Pece se na 180 C, nekih pola sata. Prijatno!

Savet

Pogaice su jako ukusne, mekane i sone, a vi možete eksperimentisati i puniti sa im želite.