

Punjene pogacice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za testo:

- **po potrebi** brašna
- **500 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1/2** kocke svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo

Za nadev:

- **100 g** sitnog sira
- **80 g** salame
- **8 briketi** smrznutog spanaca
- **100 g** kackavalja
- **malosoli**

I još:

- **1 jaje** (za premazivanje)
- **susam** (za posipanje)

Priprema

Testo: U mlako mleko izmrviti kvasac sa kašicom šećera i ostaviti ga da nadoe. Polovinu brašna pomešati sa praškom za pecivo, dodati ulje, so i nadošli kvasac. Umesiti glatko testo postepeno dodajući preostalo brašno. Testo razvuci na 1,5 cm debljine pa čašom vaditi pogacice. Poreati ih u podmazan plehi i ostaviti da nadou dok se ne pripremi fil. Nadev: U odmrznuti spanac umešati sitan sir i iseckanu salamu. Posoliti. Manjom čašom praviti udubljenja u naraslim pogacicama i puniti ih nadevom. Ivice premazati umućenim jajetom, staviti po malo kackavalja isecenog na deblje tralice i posuti susamom. Peci na 200 C 30 minuta.

Savet