Pogacice sa sirom kobasicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **1/2 kesice**suvog kvasca
- **1 šolja**jogurta
- **1 kašicica**šecera
- **malo**soli
- **1**žumance

Fil:

- **100 g**kobasice
- **100 g**sira

Za premazivanje:

- **1** belance
- **malo** kima

Priprema

Prosejati brašno i dodati sve sastojke za testo te umesiti. Ostavite pokriveno da stoji oko sat vremena. Premesite i podelite u dva dela. Razvijte oklagijom i obeležite cašom krugove, na svaki obeleženi krug stavite po komadic sira i po jedno parce ljutkaste kobasice.

Rezvijte drugi deo test i preklopite preko. Vadite cašom krugove tako da sir i kobasica budu u sredini. Reajte u namazan pleh. Premažite umucenim belancetom i svaku pogacicu pospite sa malo kima. Pecite na 200 stepeni u zagrejanoj rerni dok ne porumene.

Savet