

Punjene pogacice



težina: **tesko**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kockakvasca
- **100 ml** mlakog mleka
- **1** jogurt
- **1/2** šoljice ulja
- **500-600 g** brašna
- **2** kašice soli
- **2** jajeta

Za fil:

- **2** kriške sira
- **1** kisela pavlaka
- **1** jaje

I još:

- **1** jaje
- **po ukusu** susama

Priprema

Kvasac izmrviti i naliti mlekom pa ostaviti u mlakom mleku da nadoe. Nadošlom kvascu dodati jaja, jogurt, so, ulje pa postepeno dodavati brašno i umesiti glatko testo. Pokriti i ostaviti 15 minuta da krene.

Testo razvuci na prst debljine pa cašom izvaditi pogacice.

Jaje koje smo ostavili za premazivanje razbiti i odvojiti belance i žumance, pa uzimati pogacicu premazati belancetom i preklopiti odozgo drugom pogacicom.

Tako uraditi sa svim pogadicama i reati u podmazan pleh i ostaviti 10 minuta da krenu. Za to vreme pripremiti fil, izmrviti sir, dodati pavlaku i jaje pa lepo sjediniti.

Uzeti cašu od jogurta pa pritisnuti na sredinu svake pogacice, da se napravi udubljenje.

U svaku staviti fil.

Premazati žumancetom i posuti susamom.

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Izvaditi iz rerne, pokriti krpom da odmore 10 minuta, pa poslužiti.

Dorucak ili vecera, svejedno.

Savet

Prijatno.