

Preklopljene pogacice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 1 paketić kvasca
- 3 dl mleka
- 1 kašika šecera
- 2 dl vode
- 1 kašičica soli
- 1,5 dl ulja
- 200 g seckane šunke
- 100 g rendanog kackavalja
- kecap
- 1 jaje
- origano
- 1 žumance za premazivanje

Priprema

Kvasac staviti u mleko sa šecerom i ostaviti da nadoe. Zamesiti testo od brašna, vode, soli i ulja, i ostaviti da naraste. Zatim ga rastanjiti i vaditi manjom šoljom pogacice, precnika 10 cm.

Šunku pomešati sa jajima, kackavaljem, kecapom i po ukusu zaciniti origanom, pa stavljati po kašičicu na svaku pogacicu.

Preklopiti pogacice, premazati razmucenim žumancetom i peci 10 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.