

## Pogacice sa šunkom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Testo:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **2 dl** ulja
- voda
- **150-200 g** šunke

#### Premaz:

- **1** jaje

### Priprema

Potopiti kvasac sa malo mlake vode pa kada se otopi umešati ga u brašno u koje je dodato ulje, šecer i so i zamesiti sa mlakom vodom da bude srednje tvrdo testo. Ostaviti da naraste na toplom. Naraslo testo premesiti i razvuci oklagijom pa okruglom modlom ili čašom vaditi krugove. Na krug staviti šunku, preklopiti još jednim krugom. Iseci do pola nožem na četiri mesta pa još između četiri puta kako bi se dobilo osam rezova. Dva secena reza spojiti sa spoljnim ivicama i tako u krug. Premazati umućenim jajetom i peći na 250 stepeni.

### Savet