

Punjene pogacice



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna T-500
- **200 ml** jogurta
- **200 ml** mlijeka
- **1,5 kesica** kvasaca
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** soli
- **50 ml** ulja
- **3** jajeta
- **250 g** margarina

Fil:

- **150 g** feta sira
- **manja** pavlaka
- **2 kašike** kečapa
- **2 kašike** miješanih sjemenki
- **1** jaje

Priprema

Od gore navedeni sirovina sem margarina zamijesiti tijesto i ostaviti na toplo da fermentiše. Tijesto je meko pa ga možete mijesiti varjacom.

Dok tijesto fermentiše pripremite fil, a margarin istopite u jednu šerpicu.

Kad je tijesto fermentisalo istresite ga na radnu površinu sa puno brašna.

Tijesto malo obradite i podijeliti na 8 loptica.

Svaku lopticu razvuci u krug, namazati sa margarinom i reati jednu na drugu. Zadnu ne mazati sa margarinom.

Zatim rukno od sredine razvlaciti tijest do 1,5 cm debljine. Vecom cašom vaditi pogacice, a zatim manjom cašom sa dnom praviti udubljenje. U udubljenje staviti kašićicu fila.

Pogacice reati na pleh koji je prethodno namazan margarinom. Pogacice premazati umucenim žumancetom i posuti sjemenkama.

Peci na 220 C 20 minuta.

Savet