

Brze pogacice (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **900 g** brašna
- **5 dl** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **1,5 dl** ulja
- **2 kašičice** šećera
- **3 kašičice** soli

Premazivanje:

- **200 g** margarina
- **3 žumanceta**

Ostali sastojci:

- **300 g** sira
- **3 belanceta**
- **malosusama** za posipanje

Priprema

Ugrejati mleko da bude mlako i dodati mu kvasac i ostale sastojke potrebne za testo. Zamesiti glatko testo da se ne lepi za prste. Testo brzo radi tako ga ne treba ostavljati da naraste. Umutiti žumanca sa margarinom da bi sa njime premazivali kore.

Od testa na praviti 4 loptice slične veličine.

Razvuci svaku lopticu u pravougaoni oblik, što tanje. (To je ova prva sličica). Zatim premazati umućenim margarinom i žumancetom, ostaviti i za preostale 3 kore (sličica 2). Naneti fil po želji, ja sam izmrvila sir. (sličica 3). Uviti u rolat (sličica 4).

Rolat premazati umućenim belancima. Malo pritisnuti rukom rolat, stanjiti ga. Posuti susamom. Seci kao trougao (videti malu sličicu četvrtu po redu). Ja ih tako secem uvek jer je malo neobično, a vi kako god želite :)

Prebaciti ih u pleh i uključiti rernu na 250 da se zagreje i dok spremite preostale tri loptice na ovaj isti način rerna se ugrijala i stavite da se peku pogacice.

Ja ih pecem desetak minuta na 250 C i onda na 200 C još petnaestak, a vi se vodite po vašoj rerni. Bitno je da one veoma brzo budu pecene.

Savet

Ne morate sa sirom, možete i šunku, keap, ili ve šta vi volite!!!! Služiti uz jogurt, mleko ... Prijatno!!!