

## Medaljoni sa fetom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Testo:

- **1** kockakvasca
- **700 ml** mleka
- **1 kg** brašna
- **2** šoljice ulja
- **3 kašičice** soli
- **1** prašak za pecivo
- **2** vanil-šecera

#### Fil:

- **200 g** feta sira
- **2** belanca

#### Premazivanje:

- **2** žumanca
- **po želji** susam
- **50 g** margarina

### Priprema

U 2 dl mlakog mleka razmutiti kvasac i ostaviti da nadože. Posebno sjediniti polovinu brašna, ulje, so, vanil-šecer i prašak za pecivo. Dodati nadošao kvasac, preostalih 5 dl mleka i ostatak brašna, pa zamesiti testo.

Ostaviti testo da naraste. Naraslo testo razviti na debljinu prsta i vecom modlom vaditi pogacice.

Pogacice porezati u pleh podmazan debljim slojem margarina. U sredini svake pogacice napraviti udubljenje pomocu cace za rakiju.

Napraviti fil: umutiti belanca, pa sjediniti sa fetom. Filovati svaku pogacicu, premazati žumancima, posuti susamom i peci u zagrejanj rerni.

## **Savet**