

## ***Punjene pogacice (2)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **600 g** brašna
- **2 kašike** masti (ili 100g margarina)
- **150 g** mrvljenog sira
- **1** jaje
- **1 kockica** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1,5 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **300 ml** mleka

#### **Fil:**

- **150 g** mrvljenog sira
- **150 g** sitno izrendanog kackavalja
- **1** jaje
- **100 g** sitno iseckanog suvog vrata
- **1/2 kašice** belog luka u prahu
- **1 kašica** karija
- **1** žumance
- mleko

### **Priprema**

Testo: U mlakom mleku podici kvasac. U dublju ciniju staviti brašno, mast (ili margarin), mrvljeni sir, jaje,

prašak za pecivo, so i šećer. Na kraju sipati pripremljen kvasac i zamesiti mekše testo. Testo dobro uraditi, da postane elastično, pa ga ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Nadošlo testo podeliti na loptice, velicine ping pong loptice za stoni tenis.

Svaku lopticu od testa pritisnuti dnom od čaše, da bi se napravilo udubljenje za fil.

Fil: U činiju umutiti izdrobljeni sir i jaje. Dodati sitno iseckani suvi vrat (ili bilo šta od suhomesnatog), beli luk u prahu i kari. Viljuškom izmešati, da se sastojci sjedine.

U svaku pogacicu staviti po kašičicu fila, pa ih poreati u pleh, preko pek papira.

Preko fila, koji je stavljen u svaku pogacicu, staviti po malo izrendanog kackavalja. Poreane pogacice premazati mešavinom žumanceta i mleka (samo testo) i staviti da se peku, u prethodno zagrejanj rerni, na 190 stepeni.

## **Savet**