Turske pogacice



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- Za testo:
- **1 kg**brašna tip 400 meko
- **1 pakovanje**svežeg kvasca
- **250 ml**mleka
- **200 ml**vode
- **150 ml**maslinovog ulja
- **200 g**feta sir
- **2 kafene kašicice**soli
- **1 kafena kašicica**šecera
- **1** belance
- Za premazivanje:
- **1** žumance sa malo ulja

Priprema

Pomešati u jednu posudu brašno, so, šecer i ulje.

Zatim dodati belanac, kvasac rastoplen u mleku i vodu.

Sjediniti mikserom i dodati izmrvljen sir. Ponovo sjediniti mikserom.

Sjedinjeno testo premazati tankim slojem ulja i pokriti krpom. Ostaviti da odmori 25 minuta.

Feta sir sjediniti sa krem sirom.

Žumance sjediniti sa uljem.

Od testa praviti loptice, razvuci ih na oblik manje lepinje i puniti filom.

Sa svih strana stisnuti testo u oblik pogacice da ne iscuri fil.

Moguce je praviti razlicite oblike.

Pogacice nareati na pek papir, premazati žumancetom i uljem, posuti susamom i peci na 180 C dok ne porumene. Prijatno. U jeku turskih serija, evo i turskih pogacica.

Savet