

Pogacice sa mesom i jabukom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Testo:

- **800** gbrašna
- **250** gmargarina
- **2**jaja
- **1** kašicicasuvog kvasca
- **1** kašikasoli
- **1** kašikašecera
- po potrebimlake vode

Fil:

- **400** gmlevenog mesa
- **1**jabuka
- **1** glavicacrnnog luka
- so
- biber
- muskatni orah
- kari
- peršun

Priprema

Testo: suve satojke izmešati i dodati rasopljen margarin i jaja i mešiti, po potrebi dodati mlaku vodu da testo bude srednje mekoće. Ostaviti testo u frižideru 30 minuta. Razvuci koru, vaditi vecom cašom krugove od testa. Krugove od testa premazati žumancetom u sredini staviti kuglicu od mesa i preklopiti još jednim krugom od

testa, okolo pritiskati viljuškom da se pogacice ne otvaraju u toku pecenja. Odozo ponovo premazati žumancetom i dekorisati kikirikijem. Peci na 180 C 20 minuta.

Fil: u mleveno meso dodati seckanu jabuku, seckani crni luk, peršun, so, biber, kari i muskatni orah.

Savet

Obradujte svoju porodicu ili prijatelje vrlo ukusnim specijalitetom! Prijatno!