

## *Pogacice sa šunkom i sirom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1** prašak za pecivo
- **400 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **200 ml** mleka

#### **Fil:**

- **3** žumanceta
- **2 kašike** brašna
- **250 g** margarina
- **1** čaša (**180g**) kisele pavlake

#### **I još:**

- **300 g** sira
- **300 g** šunke
- **1** jaje
- susam

### **Priprema**

Razmutiti kvasac sa malo mleka i ostaviti da nadože. Zatim ga usuti u brašno, dodati prašak za pecivo, preostalo mleko, jogurt i ulje. Umešiti testo i ostaviti da nadože. Podeliti na 4 dela, 4 jufke.

Fil: pomešati margarin, pavlaku, brašno i žumanca.

Sir usitniti viljuškom, šunku iseci na sitne komade.

Jufke razviti oklagijom, premazati filom, staviti sir i šunku i uviti rolate. Iseci ih na komade i poređati u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje. Premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni.

Prijatno!

**Savet**