

Grill pogacice



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **4 šolje** (šolja=200 ml) brašna
- **1 kašicica** instant kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **1/2 kašicice** soli
- **4 kašike** ulja
- **oko 300 ml** tople vode

Fil:

- **300 g** svježeg sira
- **oko 150 g** blanširanog, sjeckanog spanaca
- **po ukusu** soli

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, pa ostaviti prekriveno, na toplom, da se udvostruci. Na pobrašnjenoj radnoj plohi od tijesta oblikovati loptice, pa svaku razvaljati. Sjediniti sir i spanac; posoliti po ukusu. Na sredinu svake loptice staviti fil, pa spojiti ivice.

Staviti lopticu tako da spojeni dio bude na radnoj plohi, pa pažljivo razvaljati oklagijom. Pržiti pogacice u grill tavi, premazanoj sa malo ulja.

Nakon 3-4 minute okenuti pogacice, pa još kratko pržiti.

Poslužiti tople pogacice, uz jogurt...kiselu pavlaku!

Savet