

## *Pogaca sa mesom*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g** brašna
- **200 ml** vode
- **20 g** kvasca
- **malosoli**
- **malo** šećera
- **100 g** masti
- **1** jaje

#### **Za fil:**

- **500 g** mlevenog mesa
- **200 g** sitnog sira
- **1** glavica crnog luka
- **malosuvog** biljnog začina
- **malocrvene** mlevene paprike
- **malo** bibera

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka napraviti testo. Ostaviti da naraste. Testo podeliti na tri dela. Luk iseci sitno i propržiti ga sa mesom. Dodati biljni začini, začinsku papriku, biber i pržiti oko 30 minuta. Jedan deo testa razvući u okruglu pouljanu tepsiju, posuti sa polovinom sira, pa staviti fil od mesa. Prekriti drugim delom testa i ponoviti postupak, potom treći deo testa. Testo premazati mlekom i staviti da se peče oko 30 minuta na 200 C.

**Savet**