

Pogaca sa mesom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **200** mlvode
- **20** gkvasca
- malosoli
- malo šecera
- **100** gmasti
- 1jaje

Za fil:

- **500** gmlevenog mesa
- **200** gsitnog sira
- **1** glavica crnog luka
- malosuvog biljnog zacina
- malocrvene mlevene paprike
- malo biberna

Priprema

Od navedenih sastojaka napraviti testo. Ostaviti da naraste. Testo podeliti na tri dela. Luk iseci sitno i propržiti ga sa mesom. Dodati biljni zacin, zacinsku paprika, biber i pržiti oko 30 minuta. Jedan deo testa razvuci 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 pece oko 30 minuta na 200 C.

Savet