

# *Pogacice punjene mlevenim mesom*



težina: **lako**

za: **17** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **950** gbrašna
- **1/2** lmleka
- **3** kašikemasti
- **1** kašikašecera
- **2** kašicicesoli
- **1**jaje
- **1** kockicakvasca

### **Za fil:**

- **400** gmešanog mlevenog mesa
- **1** glavicacrneg luka
- **100** mlkecapa
- **1** kašicicaorigane
- suvi biljni zacin
- biber
- kisela pavlaka
- ulje

### **Za premazivanje:**

- **1**žumance
- mleko

## **Priprema**

Prvo pripremiti fil: Crni luk sitno iseckati i staviti da se prži, na malo ulja. Dodati mleveno meso, pomešati, posuti biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu, pa pržiti dok meso ne promeni boju. Meso varjacom, razdrobiti da bude potpuno usitnjeno.

Kada meso promeni boju dodati kecap i dinstati dok tecnost potpuno ispari. Umešati origano, dobro sve pomešati i ostaviti da se ohladi.

Testo: U mleko staviti kašiku šecera, zagrejati ga i razdrobiti kvasac. Ostaviti da uskisne. U vanglicu staviti brašno, mast, jaje i so...

Dodati pripremljen kvasac.

Zamesiti testo.

Umešeno testo pokriti krpom i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Uskislo testo prebaciti na radnu površinu (nije potrebno posipati je brašnom) i podeliti ga na 17 delova.

Svaki deo rastanjiti, rukom u krug. Sredinu kruga ostaviti deblju, a rastanjiti više ivice.

Na sredinu rastanjenog kruga staviti jednu kašiku fila sa mesom i na vrh fila staviti malu kašicicu kisele pavlake.

Ivice testa, tako pripremljenog kruga, skupiti prema sredini.

Okrenuti pogacicu i rukom još bolje zatvoriti sve ivice, da fil ne bi iscureo.

Tako pripremljene pogacice staviti u pleh, preko pek papira i ostaviti da narastu, dok se zagreje rerna. Narasle pogacice premazati, mešavinom žumanceta i malo mleka, posuti sa semenkama, pa staviti da se pecu na 180 C.

Ispecene pogacice izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohlade. Poslužiti uz jogurt ili mleko. Mekane su i ukusne i kada su hladne.

## **Savet**