

Pogacice punjene mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **17** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **950** g brašna
- **1/2** l mleka
- **3 kašik**emasti
- **1 kašika**šecera
- **2 kašic**esoli
- 1 jaje
- **1 kock**ica kvasca

Za fil:

- **400** g mešanog mlevenog mesa
- **1 glavi**ca crnog luka
- **100 ml** kecapa
- **1 kašic**ica origane
- suvi biljni zacini
- 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, promešati, 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 promešati 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.

Uskisllo 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.

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

Savet