

Sunce-pogacice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **1** belance
- **1 kašika** sirceta
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **1 kocka** kvasca

Za fil:

- **250 g** šunkarice
- **100 g** sira
- **2 kašike** kecapa

Priprema

Zagrejati mleko pa dodati šecer i kvasac ostaviti da se kvasac istopi i sjedini sa mlekom. Testo zamesiti od datih namirnica. Ostaviti testo da odmori 15 minuta. Zatim testo razviti i podeliti ga na dva dela.

Razviti koru pa okruglom cašom vaditi pogacice, zaseci ih na osmine i povlaciti ivice ka spolja, to isto uraditi i sa još jednom pogacicom, ali povlaciti suprotno ivice testa, po dnu staviti parce manjeg testa i puniti filom.

Pogacice ostaviti da odstoje još 15 minuta, pa ih premazati žumancetom i peci na 200 C, 20 minuta.

Savet

Ovo je testo koje veoma često koristim za kiflice, jer je fantastično. Kifle su mekane ko pamuk, a takve su i sutradan.