

## **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 cicesoli
- **1** kašica čecera
- **1** kocka kvasca

#### **Za fil:**

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

### **Priprema**

Zagrejati mleko pa dodati šefer 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 povlaci ivice ka spolja, to isto uraditi i sa još jednom pogacicom, ali povlaci ivice suprotno 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 esto koristim za kiflice, jer je fantastino. Kifle su mekane ko pamuk, a takve su i sutradan.