

Kulen pogacice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tijesto:

- **500 g** brašna
- **1 dl** mlijeka
- **1 dl** vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** kvasca
- **1/2 kašika** soli
- **3 kašike** kisele pavlake

Za nadev:

- **300 g** kulena
- **300 g** sira trapista

Priprema

Brašno, kvasac, prašak za pecivo, pavlaku i so, staviti u dublju posudu i zamjesiti tijesto sa mlijekom i vodom, ali dodavati postepeno. Tijesto je dobro kad se pocne odvajati od posude. Ostaviti da stoji 30 minuta.

Kada je tijesto odstajalo, mokrim rukama uzimati pola šake tijesta (otprilike), praviti oblik pogacice i re?ati u pleh obložen pek-papirom. Pustiti da odstoji 30 minuta.

Kulen isjeci na tanke kolutove, sir narendati. Na svaku pogacicu staviti 2-3 koluta kulena, zatim sir. Peci na 200 C, 20-30 minuta.

Savet

Poslužiti uz jogurt. Dobar tek :)