

## Turske pogacice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **3 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **malosoli**

#### Fil:

- **400 g** mlevene junetine
- **1** praziluk
- **2** crvene paprike
- **1** paradajz
- **1 kašičica** zacinske paprike
- **maloso**, biber, sveži list peršuna
- **po potrebi** ulje za prženje

### Priprema

U posudu sipati brašno, malo soli, izdrobljen sveži kvasac pa umesiti glatko testo dodavajući mlako mleko i ulje. Testo ostaviti na toplom mestu da nadodje. Za to vreme pripremiti fil. Na malo ulja propržiti praziluk iseckan na kolutove, sitno seckanu crvenu papriku i oljušten isackan paradajz.

Dodati mleveno meso, posoliti, pobiberiti pa dinstati oko desetak minuta. Pred sam kraj dodati zacinsku

papriku, seckani peršunov list i ostaviti sa strane.

Od testa napraviti 8 jednakih jufkica. Na radnoj površini posutoj brašnom svaku jufkicu oklagijom razvajati na velicunu palacinke.

Na jednu polovinu testa staviti 2 kašike fila, ostaviti malo prostora oko krajeva...

...i preklopiti drugom polovinom testa i zavrnuti malo krajeve.

U dubljem tiganju zagrijati ulje i pržiti na umerenoj vatri sa obe strane dok ne porunene. Služiti toplo.

### **Savet**