

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 gm**levene junetine
- **1**praziluk
- **2**crvene paprike
- **1**paradajz
- **1 kašicica**zacinke 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 dodavajuci mlako mleko i ulje. Testo ostaviti na topлом 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 zagrejati ulje i pržiti na umerenoj vatri sa obe strane dok ne porunene. Služiti toplo.

Savet