

Slojevite pogacice sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **250 ml** mleka
- **1 dlulja**
- **1 kašičica** soli
- **500 g** brašna

Fil:

- **125 g** margarina
- **250 g** sitnog sira
- **1** jaje

Premazivanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šećer i pola kockice kvasca, pa ostaviti da nadoe. Kad nadoe, sjediniti sa uljem, posoliti pa uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo koje se odvaja od zidova posude. Ostaviti da miruje oko 45 minuta. U meuvremenu pripremiti fil: umutiti omekšali margarin, sitan sir i jaje. Nakon toga premesiti testo i

podeliti ga na 6 jufki.

Svaku jufku malo razvuci oklagijom u krug. Pet premazati filom, a šesta se ne premazuje.

Poreati ih jednu na drugu i odozgo staviti šestu nepremazanu jufku. Krajeve testa podvuci ispod. Tako složeno testo ostaviti 15 minuta da miruje.

Nakon toga razvuci testo oklagijom.

Iseci ga na kvadrate željene velicine.

Reati pogacice u pleh obložen pek-papirom. Premazati umucenim jajem i posuti susamom pa peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet