

Punjena pogaca (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- 2 jajeta
- **4 kašika** ulja
- **1/2 kockice** kvasca
- **400 g** brašna
- **1/2 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** kisele pavlake

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica pa testo podeliti na manje loptice velicine manje jabuke. Svaku lopticu malo razviti sa oklagijom puniti testo pripremljenim filom (može biti slatki ili slani fil). Ja sam koristila proprženo mleveno meso Stavljati po kašičicu fila, krajeve pogacica sastavljati i pogacice poredjati u pleh. Ostaviti pogacu da odstoji 15 minuta premazati žumancetom i peci na 180 C oko 35 minuta. Fil koji sam ja koristila: 250 g mlevenog mesa, 2 glavice crnog luka, biber po ukusu, zacin po ukusu. Crni luk sitno iseckati pa ga propržiti na malo masnoce dodati so i mleveno meso. Pržiti meso na tihoj vatri oko 10 minuta. Zaciniti i pobiberiti.

Savet