

Pogacice sa kackavaljem (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 500-600 g brašna
- 1/2 kocke kvasca
- 100 ml mleka
- 100 ml jogurta
- 2 kašike masti
- 2 kašice soli
- 1/2 kašice šećera
- 1 jaje

Za premazivanje i fil:

- 100 g kačkavalja
- 1 jaje

Priprema

Kvasac, šećer i malo brašna staviti u toplo mleko da nadoe.

U vangli umutiti jaje, jogur, mast i so, zatim u to dodati nadošli kvasac. Postepeno dodavati brašno dok testo ne postane glatko. Ostaviti pola sata da odmori.

Razvuci testo i vaditi sa malom modlom, ja sam koristila šolje za kafu. Premazati ih jajetom, pa staviti narendan kačkavalj. Od ostatka testa vaditi kružice sa čašom od rakije i prekriti pogacice sa dva koluta. Ponovo premazati

jajetom i peci dvadesetak minuta u prethodno zagrejanoj rerni na 180 C.

Savet

Za fil možete staviti i šunku, sir... šta ko voli. Veoma je mekano i ukusno testo.