

Punjene pogacice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za testo:

- po potrebibrašna
- **500 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo

Za nadev:

- **100 g** sitnog sira
- **80 g** salame
- **8 briketa** smrznutog spanaca
- **100 g** kackavalja
- malosoli

I još:

- **1** jaje (za premazivanje)
- susam (za posipanje)

Priprema

Testo: U mlako mleko izmrvti kvasac sa kašicicom šecera i ostaviti ga da nadoe. Polovinu brašna pomešati sa praškom za pecivo, dodati ulje, so i nadošli kvasac. Umesiti glatko testo postepeno dodajuci preostalo brašno. Testo razvuci na 1,5 cm debljine pa cašom vaditi pogacicice. Poreati ih u podmazan plehi i ostaviti da nadou dok se ne pripremi fil. Nadev: U odmrznuti spanac umešati sitan sir i iseckanu salamu. Posoliti. Manjom cašom praviti udubljenja u naraslim pogacicama i puniti ih nadevom. Ivice premazati umucenim jajetom, staviti po malo kackavalja isecenog na deblje tracice i posuti susamom. Peci na 200 C 30 minuta.

Savet