

## *Pogacice sa mesom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 600 g brašna
- 500 g butera
- 5 jaja
- 750 g teletine
- 2 dl kisele pavlake
- 1 glavica crnog luka
- belo vine
- rum
- biber
- so

### **Priprema**

200 grama brašna dobro pomešati sa 500 grama butera i tako dobijenu smesu podeliti na tri jednaka dela. Ostatak brašna zamesiti sa malo belog vina, malo ruma, 4 žumanca i malo soli tako da testo bude srednje tvrdo.

Na podlozi posutoj brašnom razviti oklagijom jufku debljine prsta. Jufku premazati prvim delom smese butera i brašna. Po dužini i po širini krajeve previti preko sredine jufke i ostaviti na hladnom mestu 15 minuta.

Nakon toga testo razvuci oklagijom, pa ceo postupak ponoviti još dva puta. Testo razviti i modlom vaditi pogacice.

Ranije ispeci teletinu, samleti i vratiti u posudu u kojoj se pekla. Dodati prethodno ispržen luk, kiselu pavlaku, biber i so po ukusu.

Nadev dobro izmešati i kašicom stavljati na jednu pogacicu, a drugom pogacicom ga poklapati. Premazati žumancem i peci u dobro zagrejanj rerni.