Punjene pogacice



težina: **tesko**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kocka**kvasca
- **100 ml**mlakog mleka
- **1**jogurt
- **1/2 šoljice**ulja
- **500-600 g**brašna
- **2 kašicice**soli
- **2**jajeta

Za fil:

- **2 kriške**sira
- **1**kisela pavlaka
- **1**jaje

I još:

- **1** jaje
- **po ukusu**susama

Priprema

Kvasac izmrviti i naliti mlekom pa ostaviti u mlakom mleku da nadoe. Nadošlom kvascu dodati jaja, jogurt, so, ulje pa postepeno dodavati brašno i umesiti glatko testo. Pokriti i ostaviti 15 minuta da krene.

Testo razvuci na prst debljine pa čašom izvaditi pogacice.

Jaje koje smo ostavili za premazivanje razbiti i odvojiti belance i žumance, pa uzimati pogacicu premazati belancetom i preklopiti odozgo drugom pogacicom.

Tako uraditi sa svim pogacicama i reati u podmazan pleh i ostaviti 10 minuta da krenu. Za to vreme pripremiti fil, izmrviti sir, dodati pavlaku i jaje pa lepo sjediniti.

Uzeti čašu od jogurta pa pritisnuti na sredinu svake pogacice, da se napravi udubljenje.

U svaku staviti fil.

Premazati žumancetom i posuti susamom.

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Izvaditi iz rerne, pokriti krpom da odmore 10 minuta, pa poslužiti.

Dorucak ili vecera, svejedno.

Savet

Prijatno.