

Sunce pogacice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- **200 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **1 kašika** sirceta
- **1 kašica** šecera
- **1 kašica** soli
- **30 g** svežeg kvasca

Za fil:

- **300 g** sitnog sira
- **2 kašike** kecapa
- **1 kašika** ajvara

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **mal** ulja
- **po želji** susam

Priprema

U mlakom mleku izmrviti kvasac, dodati kašicicu šecera i brašna i ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, presuti ga u posudu za mešenje, pa u sredini napraviti udubljenje. U to udubljenje sipati nadošli kvasac, oko ivica rasporediti sa svih strana ravnomerno kašicicu soli, pa zatim redom dodati i sve ostale sastojke za testo. Umesiti glatko testo i ostaviti ga da naraste. Naraslo testo premesiti i razviti što tanje, pa okruglom cašom vaditi pogacice.

Pripremiti i jednu manju cašu od ove, pa i njom vaditi manje pogacice. Potrebno je da $\frac{2}{3}$ pogacica budu izvaene vecom cašom, a tek $\frac{1}{3}$ ovom manjom. Polovinu vecih pogacica iseci na osmine (ali ne do kraja, vec tako da krajevi ostanu neraseceni). Isti postupak uraditi i sa svim manjim pogacicama.

Uzeti jednu vecu nerasecenu pogacicu, pa preko nje staviti pogacicu iste velicine, ali rasecenu. Rasecene ivice izvnuti ka spolja. Preko ovako formirane pogacice staviti malu rasecenu pogacicu, pa i njene ivice povlaciti ka spolja (pri tom voditi racuna da se rasecene ivice manjih pogacica nau izmeu rasecenih ivica vece pogacice.

Za fil izmešati sir sa kecapom i ajvarom, tako da smesa bude homogena. Formirane pogacice poreati u pleh obložen pek- papirom i ostaviti ih da odstoje oko 10-ak minuta. Nakon tog vremena u sredinu svake pogace rasporediti pomalo pripremljenog fila.

Premazati ih umucenim žumancetom i posuti susamom (po želji).

Peci ih u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet