

Mini pocket zalogaji



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **100 ml**tope vode
- **1 kašičica**šecera
- **1 kesica**suvog kvasca
- **2**jajeta
- **4 kašike**ulja
- **1** **čašaj**jogurta
- **oko 550 g**brašna

Za nadev:

- **po želji**suhomesnatog, sira ili kackavalja,
- kecapa, origana, pecuraka
- **Ili po želji** **slatkog**eurokrema, džema, voca

Priprema

Suvi kvasac umešati u brašno sa kašicom šecera, uliti toplu vodu, jogurt, ulje i jaja, pa zamesiti meko testo. Ostaviti da odstoji oko 30 minuta. Za to vreme spremiti nadev (pizza nadev, sir i repa/spanac, slatki nadev). Nadošlo testo preruciti na pobrašnjenu radnu površinu, pa razvuci u koru debljine oko pola centimetra. Modlom za Mini Pocket Maker vaditi pogacice, stavljati na pobrašljen kalup, u sredini napraviti rupu i staviti malo fila, pa zatvoriti stranice da se dobije zalogaj nalik panceroti. Višak testa skinuti prstom.

Pržiti ih u ulju na tihoj vatri, pa ih stavljati na salvete ili ubruse da upiju višak ulja. Služiti prohladeno. Preko

slatkih možete posuti šećer u prahu.

Savet

Ukoliko nemate Mini Pocket modlu, možete vaditi pogaice veom šoljom, nadev stavljati na polovinu, preklopiti i krajeve ispritskati viljuškom (kao pancero). Hvala Recepti.com na nagradi. :)