

Sendvic pogacice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **20 g** sveži kvasac
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **2 kašike** ulja
- **125 ml** mleka
- **125 ml** vode

Nadev:

- **200 g** sira
- **100 g** šunke
- **100 g** kackavalja
- **1** belance
- **prsohvatsoli**
- **prsohvatbibera**
- **1 kašika** peršuna

Premaz:

- **125 g** margarina
- **2 kašike** prezle

Priprema

Testo-razmutiti izmravljen kvasac sa kašicom šećera i brašna u toplom mleku. Prekriti suvom krpom da nadoe. U vanglicu sjediniti brašno i so,pa dodati nadošli kvasac, jaje, ulje i vodu. Zamesiti testo i ostaviti ga da se odmori 15 minuta. Testo premesiti još tri puta i svaki put ga ostaviti da se odmori 15 minuta.

Posebno pripremiti fil. Sjediniti seckanu šunku i rendani kackavalj sa sirom, belancetom, peršunom i zacinama.

Nakon odmaranja, testo podeliti na 16 do 20 delova i oblikovati loptice. Svaku lopticu malo istanjiti i napuniti pripremljenim nadevom, pa skupiti krajeve.

Klup obložiti papirom za pečenje i poslagati u njega punjene kuglice sa završecima okrenutim nadole. Posebno pripremiti premaz. Penasto umutiti puter pa ga sjediniti sa prelom. Na svaku kuglicu naneti kašicu premaza.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta dok testo ne porumeni.

Savet