

Punjene pogace



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **2 kašike**ulja
- **1 kašica**casoli
- **1/2 kašice**šecera
- **1 kesica**suvo g kvasca
- **1 jaje**

Za punjenje:

- **50 g**mekog sira
- **50 g**tvrdog rendanog sira
- **50 g**salame po izboru
- **1 kašikakisele** pavlake
- **malo**origana
- **maloma**snoce (za prženje)

Priprema

Testo: Od brašna, mleka, jaje, so, šećer, ulje, soli umesiti srednje mekano kiseli testo. Ostaviti oko 25 minuta da narasta. Pripremite masu za punjene. Izrendati tvrdi sir dodati mekani sir, pavlaku i malo origana, salamu, pa sve izmešati zajedno. Punjenje: Od testa kidati loptice (oko 50 g). Malo rastanjiti rukom pa stavljati fila na sredinu 1 punu malu kašiku krajeve premazati vodom sa prstima. Prekriti sa praznom malo rastanjrenom lopticom pa pritisnuti rukom i razviti malo oklagijom peci u malo nauljenom tiganju kao palacinke dok ne

porumeni sa obe strane. Prijatno!!!

Savet

P.S.: nemorate sve ispe i možete složiti na najlon malo nauljiti i reati na tanjur izmeu svake najlon, ostaviti u frižider pa pei sutra deci za doruak ili veeru.