

Punjene pogace



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1** jaje

Za punjenje:

- **50 g** mekog sira
- **50 g** tvrdog rendanog sira
- **50 g** salame po izboru
- **1 kašik** kisele pavlake
- **malo** origana
- **malo** masnoće (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 i punu malu kašiku krajeve premazati vodom sa prstima. Prekriti sa praznom malo rastanjenom lopticom pa pritisnuti rukom i razviti malo oklagijom peći u malo nauljenom tiganju kao palacinke dok ne

porumeni sa obe strane. Prijatno!!!

Savet

P.S.: nemorate sve ispe?i mo?ete slo?iti na najlon malo nauljiti i re?ati na tanjir izme?u svake najlon, ostaviti u fri?ider pa pe?i sutra deci za doru?ak ili ve?eru.