

Pire pogacice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**krompir pirea
- **400 g**brašna
- **malosoli**
- **1**jaje

Za nadev:

- **150 g**seckane pecenice
- **100 ml**kisele pavlake
- **2-3 kašike**krem sira

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **maloulja**

Priprema

Za pogacice iskoristiti ostatke krompir pirea (priprema na uobicajen nacin uz dodatak mleka i maslaca, pa zato testu nije potrebno dodavati ništa drugo sem navedenih namirnica). U pire umešati jedno jaje, posoliti po ukusu, pa dodavati postepeno brašno sve dok smesa ne bude kompaktna i ne prestane da se lepi za ruke.

Na pobrašnjennoj podlozi razviti jednu tanju koru i okruglom cašom vaditi krugove nešto veće nego što su otvori na kalupu za mafine. Potrebna su 24 ovakva kruga.

Pecenicu iseckati, pa je pomešati sa pavlakom i krem sirom. U svaki otvor kalupa za mafine staviti po krug testa. Preko njega rasporediti fil sa pecenicom.

Zatvoriti pažljivo preostalim krugovima testa i ivice dobro utisnuti kako fil ne bi curio.

Premazati umucenim žumancetom. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet