

Pogacice sa semenkama i pilecim fileom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je::

- **100 ml** mlake vode
- **1 kašičica** šecera
- **1 kockica** kvasca
- **200 ml** toplog mleka
- **250 g** rastopljenog margarina
- **1** jaje
- **1 ravna kašika** soli
- **po 1 kašika** semenkilana, suncokreta i bundeve
- **200 g** seckanog pileceg filea
- **oko 400 g** brašna

Za premaz testa:

- **1 kašika** majoneza
- **po potrebi** susam

Priprema

U mlakoj vodi razmutiti kvasac sa šecerom. Ostaviti da naraste. U posebnoj ciniji razmutiti jaje, dodati so, toplo mleko, rastopljeni i prohladjeni margarin. Semenke samleti u blenderu pa i njih dodati. Sve izmešati. Sipati narasli kvasac. Postepeno dodavati brašno i umesiti mekano testo. Na kraju dodati seckani pileci file i dodatno umesiti testo da se sjedini.

Testo prekriti i ostaviti da naraste. Ako imate višak vremena možete ga posle 30 minuta premesiti pa ostaviti još jednom da naraste.

Naraslo testo razvuci na pobrašnjenoj podlozi na 1 cm debljine. Modlom vaditi krugove.

Reati na pleh. Ostaviti da odstoje oko 10 minuta. Pre pecenja premazati majonezom i posuti susamom.

Peci na 200 C oko 30 minuta. Pecene pogacice prekriti krpom da se malo prohlade. Služiti tople uz jogurt, pavlaku ili kiselo mleko.

Savet

Odlina su i za sutradan. Samo ih treba odložiti kad se ohlade u posudi sa poklopcem.