

## **Medaljoni sa fetom**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kockakvasca**
- **700 ml mleka**
- **1 kg brašna**
- **2 šoljice ulja**
- **3 kašicicesoli**
- **1 prašak za pecivo**
- **2 vanil-šecera**

#### **Fil:**

- **200 g feta sira**
- **2 belanča**

#### **Premazivanje:**

- **2 žumanca**
- **po želji** (česam)
- **50 g margarina**

### **Priprema**

U 2 dl mlakog mleka razmutiti kvasac i ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti polovinu brašna, ulje, so, vanil-šecer i prašak za pecivo. Dodati nadošao kvasac, preostalih 5 dl mleka i ostatak brašna, pa zamesiti testo.

Ostaviti testo da naraste. Naraslo testo razviti na debljinu prsta i vecom modlom vaditi pogacice.

Pogacice poreati u pleh podmazan debljim slojem margarina. U sredini svake pogacice napraviti udubljenje pomocu caše za rakiju.

Napraviti fil: umutiti belanca, pa sjediniti sa fetom. Filovati svaku pogacicu, premazati žumancima, posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni.

## **Savet**