

# Rustične pogačice iz Lecea

## Za 10 komada

500 g lisnatog testa  
150 g paradajza  
150 g mocarele  
1 jaje  
1 kašika kapra  
biber po ukusu  
italijanski mix začina

## Bešamel sos

2 kašike brašna  
2 dl mleka  
20 g margarina  
 $\frac{1}{2}$  kašičice muskatnog oraha  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli

## Način pripreme

1. Izrendati mocarelu. Oprani paradajz iseći na sitne kockice, dodati iseckani kapar i sjediniti zajedno.
2. Bešamel: u zagrejanu posudu dodati margarin i kada se otopi dodati 2 kašike brašna, kada se malo proprži dodati mleko i uz lagano mešanje kuvati dok se ne izgubi ukus brašna, posoliti i dodati malo muskatnog oraha po ukusu.
3. Razvući lisnato testo oklagijom na radnoj površini debljine pola cm, seći pogačice formom okruglog oblika veličine po želji. Na pogačice u sredinu staviti kašičicu bešamela, malo paradajza, kapra i rendane mocarele. Dodati malo bibera i mešavine italijanskog začina, ivice pogačice premazati umućenim jajetom i poklopiti drugom pogačicom. Pritisnuti ivice da se dobro zalepe.
4. Peći u rerni zagrejanom na 190 stepeni, 20-25 minuta.
5. Prohladiti pogačice i servirati.