# *Debela pogaca*




težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **600 g**mekog brašna
- **2 dl**jogurta
- **1,5 dl**vode
- **1**jaje
- **1 dl**ulja
- **1 kašicica**soli
- **2 kašicice**šecera
- **1/3 paketica**kvasca

**Fil:**

- **300 g**spanaca
- **300 g**sira
- **100 g**margarina ili putera putera
- **po ukusu**biber

**Za posipanje:**

- **100 g**rendanog kackavalja
- **po potrebi**kim ili neke druge semenke
- **50 g**margarina ili putera

## Priprema

Testo umesiti na uobicajen nacin, kao i svako kiselo testo, pa ostaviti da se udvostruci, da naraste. Testo treba da bude malo mekše. Kada naraste, razvlaciti ga lagano rukama, vodeci racuna da se ne pocepa. Podlogu na kojoj ga razvlacite potrebno je posuti brašnom. Treba da se dobije kvadrat dimenzija oko 50x50 cm. Posuti izrendanim margarinom. Spanac blanširati i iseckati, a sir izmrviti. Posuti po testu. Po ukusu nadev možete zaciniti biberom. Uviti rolat. Seci na komade debljine oko 4-5 cm i redjati u pleh. Krugovi treba da budu poredjani jedan do drugog kako bi pogaca rasla u visinu. Koristiti pleh precnika oko 26 cm.

Pogacu posuti rendanim puterom i rendanim kackavaljem. Po želji, semenkama i solju. Ostaviti na toplom da naraste, oko 1h. Peci oko 45 minuta na 170 stepeni.

## Savet