

## *Pogaca sa spanacem i sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **450 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **2 kašike** šećera
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **1 šolja** toplog mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1** jaje

#### **Nadev:**

- **300 g** spanaca
- **250-300 g** mladog sira
- **malokrem** margarina za premazivanje

### **Priprema**

Prosejano brašno umesiti sa ostalim sastojcima na uobicajen nacin, ako je potrebno, dodati tople vode, pa ostaviti ga na toplom da narasta. Možete testo podeliti na dva dela, ili, kao ja, razvuci jednu koru, pa je podeliti na pola. Premazati je krem-margarinom.

Dok je testo odmaralo, spremiti nadev od spanaca i sira, opet, kako ko voli... Ja sam ga oprala, naseckala i pomešala sa izmrvljenim sirom, posoliti po ukusu. Koru posuti nadevom.

Preklopiti koru ka sredini, prvo jednu...

...a potom drugu stranu.

Opet premazemo koru i pospemo nadevom, ali samo do pola.

Preklopimo, malo rastanjimo i režemo testo na trouglove.

Režati trouglove uspravno u pleh koji ste obložili pek-papirom, kracom stranom ka ivici. Kad se popuni prvi krug, isto ponoviti i sa drugim. Od okrajaka testa kad ste rezali trouglove, napraviti ružicu koju postavite u sredinu.

Ostaviti na toplom da jos malo odmara, premazati umucenim jajetom i peci u dobro zagrejanj pecnici dok ne porumeni. Izvaditi je, pokriti cistom krpom i ostaviti par minuta, da omekša. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko.

## **Savet**