

Pogaca sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **450 g**brašna
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašikešecera**
- **1 šoljicamaslinovog ulja**
- **1 šoljatoplog mleka**
- **1 kesicasuvog kvasca**
- **1jaje**

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.

Reati 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 topлом da jos malo odmara, premazati umucenim jajetom i peci u dobro zagrejanoj pecnici dok ne porumeni. Izvaditi je, pokriti cistom krpom i ostaviti par minuta, da omeša. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet