

Mamina pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1-2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 šoljica** ulja
- **2-3 kašike** kiselog mleka
- **1** jaje
- **po potrebi** tople vode

Za nadev:

- **300-400 g** mladog sira
- **2-3 kašičice** tucane, ljute paprike
- **nekoliko listova** curecih grudi u crevu
- **malokrem-**margarina

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **malosusama**

Priprema

Prosejati brašno, staviti sve sastojke i uz dodavanje tople vode umesiti mekano testo. Ostaviti da se udupla. Podeliti ga na tri dela, treća loptica je nešto manja. Prvi deo razviti i premazati ga smesom od sira i ljute tucane paprike.

Napraviti rolatic, spojiti i zaseci na 12 delova, ali ne do kraja. Staviti u kalup obložen pek-papirom.

Drugu loptu razviti na velicinu kalupa i iseci na 12 delova, od ivica ka sredini, ali ne do kraja.

Prebaciti koru u kalup.

Trecu lopticu razvuci, premazati krem-margarinom i poreati listove curecih grudi u crevu. Zarolati, pa iseci na komadice velicine 3 cm.

Poreati rolatice sa secenim delom navise u sredinu pogace.

Sad krajeve secenog dela testa uvertati i praviti "cvorice" koje postavljamo na sredinu secenog rolata.

Ostaviti pogacu da odmara, premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanom rerni da fino porumeni.

Savet