Pogaca sa makom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **750 g**brašna
- **2 kašike**instant kvasca
- **1 čaša**kiselog mleka
- **100 ml**ulja
- **1-2 kašicice**soli
- **1 kašika**šecera
- **2**belanceta
- **po potrebi**tople vode

Za nadev:

- **8-9 punih supenih kašika**mlevenog maka
- **4-5 kašika**šecera
- **malo**cimeta
- **1 kesica**vanilin šecera
- **0,5-1 kašicica**rendane limunove kore
- **oko 1/2 šolje**vrelog mleka

Za premazivanje:

- **1**žumance

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu sve sastojke, pa malo-po malo dodajuci toplu vodu. Umesiti meko testo. Ostaviti na toplom da testo nadoe. Nadošlo testo premesiti, pa razvuci koru oklagijom na 1 cm debljine. Za fil: Pomešati mak sa šecerom, cimetom i lmunovom korom, pa popariti vrelim mlekom. Premazati filom celu koru, pa je urolati.

Prebaciti rolat u pleh obložen pek-papirom i formirati krug. Seci rolat na šnite 1-1,5 cm, ali ne do kraja.

Prvi iseceni deo okrenuti prema sredini, drugi i treci ostaviti gde jesu, samo malo izokrenuti, cetvrti okrenuti ka sredini, peti i šesti ostaviti..i tako do kraja.

Ostaviti pogacu da odmara, premazati je žumancetom i peci dok lepo ne porumeni.

Savet

Koliinu fila prilagodite svom ukusu, uopste se ne morate držati priloženih mera... Kod mene je, ovog puta, bilo ovako...