

Turska pogaca sa sirom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **100 ml** Moja Kravica mleka
- **100 ml** vode
- **1** svežikvasac
- **70 g** margarina
- **2** jajeta
- **1 kašika** soli
- **1 kašicica** šecera

Za fil:

- **250 g** Moja Kravica Kuhinjasitnog sira
- **1** žumance
- **malo** soli

Priprema

Mleko i vodu smlaciti, pa u to dodati brašno, kvasac, so, šecer, margarin i jaja. Umesiti finu, glatku loptu i ostaviti da naraste, zatim testo premesiti i podeliti na lopte. Svaku loptu razviti i premazati rastopljenim puterom ili margarinom (70 g je dovoljno za ovu kolicinu). Iseci na trake, ali ne do kraja, staviti fil od **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira** i motati ukoso, pa u krug kao pužic. Premazati belancetom, posuti semenkama, ostaviti 10 minuta da još malo naraste i peci na 250 C 20 minuta.

Savet