

Prolečna pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **2 kašike (ravne)** instant-kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šećera
- **1** jaje
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **oko 2 dl** Moja Kravica mleka
- **oko 1 dl** tople vode

Za fil:

- **oko 150 g** mladog sira
- **nekoliko kašika** kiselog mleka ili jogurta
- **1-2 struka** mladog belog luka

I još:

- **1** jaje (za premaz)
- **malosemenja** po izboru
- **po ukusu** soli
- **malo** krem-margarina

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu suve sastojke, jaje, pa dolivajući toplo mleko umesiti elasticno testo. Ako je pretvrdo, dodavati mu tople vode, malo-po malo, da bude gipko. Ostaviti ga na toplom da raste. Za fil: Pomešati sir po želji sa kiselim mlekom ili jogurtom, dodati seckani mladi beli luk i zaciniti po ukusu. Nadošlo testo podeliti na četiri dela i svaki razvuci oklagijom, premazati krem-margarinom, a zatim naneti fil. etrvrtu koru ne mazati, nego još malo rastanjiti.

Zatim razvuci koru velicine pleha i preseći na osam delova, do kraja. U svakom trouglu napraviti rez.

Vrh svakog trougla provuci dvaput kroz zarez, a širem delu spojiti krajeve. Rezove blago raširiti prstima.

Pleh obložiti pek-papirom, a onda reati spremljene trouglice širim delom okrenutim ka ivici tepsije. Vrhove svih osam trouglica spojiti u sredini, blago uvrnuti, formirajući "ružicu". Rezove još malo razlistati. Ostaviti je da odmara. Ugrejati pecnicu. Pogacu premazati umucenim jajetom i posuti semenjem, ja sam curikotom, a vi po želji... Peci pogacu dok ne poprimi rumenu boju. Poslužiti uz jogurt.

Savet

Ko ne voli beli luk, može da ga izostavi, ja ga, lino, jako volim...