Kraljevska pogaca

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **250 g**mleka
- **250 g**vode
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicice**soli
- **50 ml**ulja
- **1 kašika**sirceta
- **2**jajeta

Za fil:

- **100 g**šunkarice
- **3 kašike**ajvara
- **2**jajeta
- **150 g**sira
- **150 g**blitve

Za premaz:

- **50 g**margarina

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica. Ostaviti testo 15 minuta, da odmori. Zatim podeliti testo na 11 loptica.

Svaki kolacic razviti velicine veceg tanjira, izrendati malo margarina na koru i preklopiti je drugom korom. Tako sastavljati po dve kore, zajedno i samo je jedna kora gde idu tri razvijena kolacica i ta kora ide prva u plehu.

Iseckati blitvu staviti jedno jaje i malo sira, posoliti i sve zajedno dobro izmešati.

U drugom tanjiru sastaviti sir sa jajetom.

Prvu razvijenu koru (gde idu tri razvijena kolacica) staviti u pleh, preko kore staviti pola smese od iseckane blitve.

Zatim razviti drugu koru (gde idu dva kolacica) staviti namaz od sira i jaja i preko sira poreati šunkaricu.

Zatim ide treca kora (isto dva kolacica) preko kore idu 3 kašike ajvara.

Zatim ide cetvrta kora (isto dva razvijena kolacica) preko nje ide opet blitva.

Odozgo ide peta kora (isto dva razvijena kolacica). Celu pogacu isecemo u kocke premažemo pavlakom i jajima i odmah pecemo.

Pogacu pecemo 40 minuta na 200 C. Prvo je pecemo 20 minuta, a zatim još 20 minuta, ali pokrivenu sa papirom za pecenje, (pecenje mnogo zavisi i od rerne).

Savet

Pogaa je veoma bogata i kraljevska za *specijalne*goste .