Ružica pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1,5 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1** jaje
- **100 g**putera
- **0,5 dl**ulja
- **oko 250 ml**mleka

Za nadev:

- **nekoliko**kriški kravljeg sira

Za premaz:

- **1**jaje

Za posipanje:

- **malo**susama

Priprema

Prosejati brašno, pa sa navedenim sastojcima umesiti testo srednje tvrdoce, oseticete pod rukom...,ako je potrebno dodajte ili smanjite kolicinu mleka. Ostaviti na toplom da raste. Istresti testo na sto, pa odvojiti pet loptica velicine decje šake. Svaku rasuci, premazati puterom i složiti jednu na drugu. Razviti koru velicine tepsije, pa iseci na osam trouglova, iduci od sredine, ali ostaviti 1 cm od ivice. U svakom trouglu napraviti zarez, zatim vrh trougla provuci kroz njega dvaput i saviti prema obodu tepsije.

Od ostatka testa oklagijom razviti koru, posuti izmrvljenim sirom i zamotati rolat. Seci na šnite debljine 1,5 cm.

Slagati šnitice u sredini tepsije secenim delom okrenutim prema gore. Ostaviti da odmara. Ugrejati pecnicu, pa premazati pogacu umucenim jajetom i posuti susamom. Peci da lepo porumeni.

Savet