

Potkriza



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za pogacu:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 ml** ulja
- **po potrebi** vruća voda
- **1 kašičica** soli

Za fil:

- **1 glavica** crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **450 g** mešanog povrća (po želji)
- **200 g** pilećine
- **1 kašičica** mešavine suvog začina
- **1 kocka** za supu

Priprema

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, posolite po ukusu, dodajte ulje, pa postepeno dolivajte vruću vodu, dok se ne umesi glatko testo. Zatim testo prebacite u podmazanu tepsiju i pecite u rerni na 200 C, oko 30 minuta. Crni i beli luk sitno isekajte i propržite na vrelom ulju dok ne postane staklast. Zatim dodajte meso seckano na sitne kockice i dinstajte, dok ne porumeni. Dodajte i povrće, takoe sitno seckano i dinstajte dok ne omekša. Na kraju nalijte 1 l vode, stavite kocku za supu i sve krckajte oko 30 minuta (po potrebi dolivati vodu). Pecenu pogacu isecite na četvrtine, pa ih prepolovite i prekriti dobijenim filom. Poklopite drugom polovinom (a i ne morate) i poslužite svakoj osobi po četvrtinu uz neku kiselu salatu. Pogacu možete iseci i na listove i poreati u

tepsiju, a potom prelići pripremljenim filom.

Savet