

Pogaca punjena mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **550 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **2 kašike** milerama
- **oko 275 ml** mleka
- **135 g** hladnog putera

Za punjenje:

- **250-300 g** mlevenog juneceg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **po ukusu** soli i bibera

I još:

- **nekoliko** semenki golice
- **malo** susama
- **1 jaje** (za premaz)

Priprema

Prosejati brašno, lopaticom izmešati sve suve sastojke, dodati ulje i mileram, pa sipajući toplo mleko, umesiti elasticno testo. Dobro ga izlupati o radnu površinu, pokriti i ostaviti da se diže na toplom. Za to vreme na malo ulja propržiti usitnjen crni luk, pa kad padne na pola, staviti meso, pa i njega pržiti dok ne promeni boju. Posoliti, pobiberiti. Nadošlo testo istresti na radnu površinu, oklagijom razvuci koru, pa preko narendati hladan puter.

Umotati koru u rolat, pa iseci na šnitice. Broj šnitica prilagodite svom plehu, kod mene je bilo tridesetak.

Svaku šniticu istanjiti meu dlanove, pa stavljati nadev od mesa.

Smotati testo i praviti loptice. Može se desiti da nadev "probije" testo, nije nikakva nevolja...

Okrugli pleh obložiti pek-papirom, pa reati loptice. Napunjenu tepsiju ostaviti sa strane, da pogaca nadoe. Ugrejati pecnicu, umutiti jaje, pa premazati njime celu pogacu. Posuti susamom i semenom golice. Peci da fino porumeni.

Savet

Ova pogaa je izuzetno lepa i sutradan... ako ostane....