

## **\*Heklana\* pogaca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g**brašna
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašika**šecera
- **2 kašike**instant kvasca
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1**belance
- **1 kafena šoljica**aulja
- **oko 375 ml**tople vode

#### **Za nadev:**

- **400 g**mevenog juneceg mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **100 g**mariniranih šampinjona
- **po ukusu**soli i bibera

#### **Za premaz:**

- **1 žumance**

#### **Za posipanje:**

- **malocurikota** i susama

- malokukuruznog griza

## Priprema

Priprema: Prosejati brašno, staviti suve sastojke i promešati lopaticom, staviti ulje i pavlaku, pa dodajuci postupno toplu vodu, umesiti glatko testo. Izlupati testo dobro o radnu površinu, pa ga ostaviti na topлом da naraste.

Za to vreme, na ulju propržiti seckani crni luk, pa kad omekša, dodati mleveno meso i pržiti ga dok ne promeni boju. Posoliti i pobiberiti. Deo fila odvojiti, pa u njega umešati oprane i oceene šampinjone.

Nadošlo testo podeliti na tri lopte. Dve neka budu približne velicine, a treca nešto manja. Najvecu loptu razvuci oklagijom u koru, koju premažemo nadevom od mesa i šampinjona.

Zamotamo je u rolat i odložimo sa strane.

Drugu vecu loptu razvucemo u koru nešto manju od pleha u kome ce se peci. Tepsiju obložiti pek-papirom, postaviti koru testa i premazati po njoj fil od mesa i luka.

Najmanju koru razvuci oklagijom i prebaciti preko fila od mesa. Nožem za picu napraviti cetiri zareza na sredini korice i praviti zareze prema ivici testa. Uzeti prvi deo testa i kroz zareze plesti testo. Tako uraditi i sa preostala tri dela.

Sad napraviti zareze izmeu vec ispletenih delova i ponoviti postupak. Krajeve podaviti pod donju koru.

Rolat sa mesom i šampinjonima iseci na šnitice koje reamo oko središnjeg dela pogace, uz ivicu tepsije, sa secenim delom naviše. Ostaviti pogacu da odmara, a pecnicu ugrejati.

Pred pecenje, premazati celu pogacu umucenim žumancetom, posuti curikotom, susamom i kukuruznim grizom. Peci pogacu da fino porumeni.

## Savet