

## ***Pogaca sa sirom (2)***



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **malosoli**
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 dl** vode
- **2 dl** mleka
- **2** jajeta
- **120 g** margarina

#### **Za fil:**

- **500 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **1 šolja** jogurta

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **susam** (za posipanje)

### **Priprema**

U mlaku vodu pomešati šećer i kvasac, ostavite desetak minuta da odstoji. Brašno prosejati, dodati so, jaja,

margarin, mleko i na kraju nadošli kvasac. Zamesite testo rukom, pokrijte krpom i ostavite na toplom da se udvostuci. Nadošlo testo premesite i podelite u šest jednakih delova.

Fil sjedinite. Jedan deo testa rastanjite i prebacite u nauljenoj tepsiji u kojoj cete peci, premažite delom fila, i nastavite postupak, deo testa, fil, i sve tako redom dok ne potrošite sav materijal. Završite sa testom.

Premažite žumancetom i pospite susamom. Pogacu isecite na osam delova (kao tortu) i ostavite još desetak minuta da odstoji. Za to vreme ukljucite rernu na 250 C, da se zagreje.

Pecite pogacu na 200 C, 40-50 minuta ili dok ne porumeni, (pogacu malo zapecite, a onda prekrijte pek papirom, da odozgo ne bi pregorela i tako je pecite bar pola sata, zatim sklonite papir i pecite da porumeni). Pogacu poslužite toplu.

## **Savet**