

Pogaca *Tajna*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **3/4 kocke**kvasca
- **1 kašica**casoli
- **1 kašika**šecera
- **2 dl**jogurta
- **1 šoljica**aulja
- **oko 3,5 dl**tople vode

Za nadev:

- **200 g**mekog sira
- **200 g**curecih grudi u crevu
- **1 kašika**origana

I još:

- **7**kuvanih jaja
- **1**jaje za premaz
- **100 g**otopljenog maslaca
- **po izboru**semenke

Priprema

Podici kvasac, prosejati brašno, jogurt smlaciti, pa dodati brašnu sve sastojke i podlivajuci topлом vodom, umesiti mekše testo. Dok testo odmara, skuvati jaja i oljuštiti ih, a cureće grudi u crevu narendati. Nadoslo testo istresti na radnu površinu, odvojiti jedan manji deo, razvuci koru, premazati otopljenim maslacem i premazati nadevom. Posuti origanom.

Umotati koru u rolat.

Rolat smotati u vidu puža i staviti u tepsiјu. Nežno rukom pritiskati rolat da testo ispuni celu tepsiјu, zato je testo mekše.

Napraviti nožem sedam unakrsna zareza, pa u njih položiti kuvana jaja.

Sakriti jaja testom, a od onog manjeg dela koji smo odvojili, uplesti pletenicu i položiti na sredinu pogace. Ostaviti da odmara.

Nadošlu pogacu premazati umucenim jajetom i posuti semenkama po želji.

Peci u prethodno zagrejanoj pecnici da fino porumeni.

Savet