Cvet pogaca sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 800 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 kafena šoljica**ulja
- **1**jaje
- **oko 400 ml**mleka
- **2/3 kocke**kvasca

Za fil:

- **400 g**spanaca
- **300 g**mladog sira

I još:

- **1**jaje za premaz
- **malo** semenja za posipanje

Priprema

Prosejati brašno i pomešati sa suvim namirnicama. Jaje umutiti viljuškom, pomešati sa pavlakom i uljem, pa dodati brašnu, a onda dolivajuci malo po malo toplo mleko, umesiti mekano testo. Ostaviti da se udvostruci. Za

to vreme ocistiti spanac, iseckati i pomešati sa sirom. Posoliti po ukusu. Nadošlo testo istresti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti na jednu vecu i tri jednake lopte, i jednu kuglicu.

Vecu loptu rasklagijati na pek papiru na plehu od pecnice i obilno naneti fil, ali ne do kraja kore, ostaviti oko 1 cm razmaka, pa te krajeve testa saviti ka unutra, da ne bi fil curio.

Preostale tri kore razvuci oklagijom, pomastiti, sem poslednje. Iseci na osam trouglova. Širi kraj trougla savijati prema sredini, listajuci koricu po koricu, prvo jedan, a potom i drugi kraj, tako da se spoje na sredini.

Malo pritisnuti štapicem, da se bolje razlistaju. Isto uraditi i sa preostalim trouglovima.

Uzeti po dva trougla i postaviti jedan do drugog. Kod jednog uži kraj testa preklapamo ulevo, sve listajuci testo, a kod drugog isto to, samo udesno.

Isto uraditi i sa preostalim parovima.

Dobijene latice složiti preko nadeva, formirajuci cvet, u sredinu postaviti onu kuglicu testa.

Ostaviti da odmori dok se greje pecnica, premazati umucenim jajetom i posuti semenjem po izboru. Peci da fino porumeni.

Savet