

Pogaca sa palacinkama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

време priprave: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 dl mleka
- 1 dl vode
- 1 dl ulja
- 1 kocka kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašičice soli
- 1 kašičica šecera
- oko 1 kg brašna
- Za premaz pogace odozgo:
 - 1 žumance
 - susam (za posipanje)

Za punjenje:

- 200 g šunkarice
- 200 g sira
- 100 g kackavalja
- 100 g pavlake

Za palacinke:

- **1**jaje
- **2 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **5 kašika**ulja
- **150 g**brašna

Priprema

Napravite smesu sa palacinke i ispržite ih na uobicajen nacin. U mlako mleko stavite kvasac, kašicicu šecera i nekoliko kašika brašna. Promešati varjacom i ostaviti 10-tak minuta da krene kvasac. U vanglu stavite jaja, ulje, vodu, isipajte nadošli kvasac i sa brašnom zamesite glatko testo. Pokrijte krpom i ostavite na toplom da nadoe.

Nadošlo testo podelite na dva dela. Jedan deo razvuci oklagijom vece od pleha u kome ce se peci. Treba krajevi testa da vire van pleha. Premazati pavlakom i poreati palacinke. U mom plehu mogu da stanu po dve. Preko palacinki stavite izmrvljen sir.

Poreajte opet palacinke. Namažite pavlakom pa poreajte šunkaricu.

Prekrijte palacinkama. Namažite pavlakom pa izrendajte kackavalj. Kackavalj bi trebao da bude negde u sredini testa.

Poreajte opet palacinke, premažite pavlakom i izmrvite sira. Pokrijte palacinkama i premažite pavlakom. Drugi deo testa razviti oklagijom do velicine pleha. Spojite ivice testa rukom -napravite obod od testa.

Premažite žumancetom i pospite susamom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Seci po želji. Prijatno.

Savet