Heklana pogaca

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **3 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **6 kašika**ulja
- **1**jaje
- **1**belance
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**pavlake
- **700 g**brašna

Za palacinke:

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

Za fil:

- **1 cača**pavlake
- **200 g**sira
- **200 g**suve slaninice

- **100 g**šunke
- **100 g**kackavalja

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **1 kašika**pavlake
- **po izboru**zrnevlje

Priprema

U mlako mleko dodati šecer, kockicu kvasca i malo brašna. Izmutiti kašikom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. Zatim dodati jaje, belance, so, ulje, pavlaku i sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti da se testo udvostruci. Za to vreme ispržiti palacinke na uobicajeni nacin i ostaviti da se ohlade. Naraslo testo podeliti na dva dela. Prvi deo razvuci u okrugli pleh obloženim pek papirom. Testo razvuci malo više od velicine pleha. Premazati ga kašikom pavlake pa staviti preko sredine palacinku.

Palacinku premazati pavlakom pa poreati tanke šnite suve slaninice. Prekriti trecom palacinkom pa staviti izmrvljen sir.

Opet stavite palacinku, premažite pavlakom pa stavite cele krugove šunke, stavite palacinku pa izrendajte kackavalj. Postupak ponavljajte dok ne potrošite sve palavinke i sav fil.

Na kraju stavite drigi deo testa na kome ste stavili heklanu sustiklu i razvijte oklagijom. Na testo ce se ocrtati šare od heklanja.

Ovim testom prekrijte pogacu i spojite ivice pogace kako ne bi fil iscureo.

Celu pogacu premažite umucenim žumancetom i pavlakom i pospite semenkama po izboru. Pustite 15-ak minuta da krene pogaca i pecite je na 200 C dok ne porumeni.

Pogaca je mekana, sa ukusom suve slaninice i šunke. Kackavalj joj daje posebnu aromu.

Uživajte.

Prijatno.

Savet