

Novogodišnja jelka - pogaca



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **350 ml** mleka
- **150 ml** vode
- **5 kašike** ulja
- **40** grendanog margarina
- **1** jaje
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** brašno

Za nadev:

- **10 briketa** smrznutog spanaca
- **1/2** struka praziluka
- **100 g** sitnog sira
- **100 g** rendanog kackavalja
- **1** jaje
- soli po ukusu
- **4 kašike** projnog brašna
- peršun

Za premaz:

- 1jaje

Priprema

U mlako mleko sipati kesicu suvog kvasca, kašičicu šecera i 2 kašike brašna. Ostaviti na toplom da nadoe. U posudu za mešenje sipati umuceno jaje, ulje, narendani margarin, so, vodu, nadošao kvasac i postepeno dodavajuci brašno umesite testo. Testo odmah razvucite u pravougaonu plocu i premažite nadevom koji se priprema na sledeci nacin: brikete spanaca obarite i dodajte u umuceno jaje, dodajte iseckan praziluk, sir, kackavalj, projno brašno, posolite po ukusu i izmešajte da se svi sastojci sjedine. Testo uvijte u rolat i isecite na komade debljine oko 1,5 cm. U podmazan pleh poreajte komade rolata formirajuci jelku (kao na slici). Jelku premažite umucenim jajetom i pecite dok lepo ne porumeni. Pecenu jelku pospite iseckanim peršunom. Služite toplo.

Savet