

Punjena pogaca



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **3** jajeta
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **250 g** margarina
- **50 g** susama
- **100 g** sitnog sira
- **100 g** suvog vrata
- **100 g** kackavalja
- **100 g** slaninice prethodno reš pecene
- **2** mladga luka
- **malovlašca**

Priprema

zamesiti testo i ostaviti da naraste. Kada naraste premesiti i ostaviti još 15 minuta da naraste. Razvuci testo u veliku koru i namazati margarinom presaviti na pola pa opet premazati, opet premazati pa presaviti i ostaviti 15 minuta. Nakon 15 minuta razvuci u okruglu veliku koru i iseci na trouglove. Staviti na širi deo trougla pa prebaciti uži deo preko staviti u pleh premazati žumancetom i posuti susamom i peci na 180° 45' ili zavisi od vaše rerne kako pecete testa izvolite i **PRIJATNO**

Savet