

Punjena pogaca



težina: **srednje**

za: **12** osoba

време припреме: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- **1 kocka** kvasca
- 250 ml mlakog mleka
- 100 ml kisele vode
- 100 ml ulja
- 100 ml jogurta
- 1 kašičica šećera
- 1 kašika soli
- 1100 g brašna

Za fil:

- 1 kašapavlake
- 100 g suvog vrata
- 100 g mariniranih pecuraka
- 100 g kackavalja
- 100 g suve slaninice
- 100 g pileca prsa
- 100 g sira

Za palacinke:

- 3 jajeta
- 200 ml mleka
- 100 ml kisele vode
- 100 ml ulja
- 300 g brašna

Za dekoraciju:

- 1 jajce
- 20 g semenke bundeve
- 20 g susama
- 10 g kima

Priprema

Prvo napravite palacinke. Umutite jaja mikserom, dodajte ulje, vodu, mleko i brašno. Umutite na najmanjoj brzini da nema grudvica. Ispržite palacinke na uobicajeni način, sa jedne i druge strane. Ohladiti. Kvasac razmutite sa malo mleka, šecera i 2 kašike brašna. Pustiti ga 5 minuta da miruje. U odgovarajuću posudu sipati ulje, vodu, jogurt, so, jaja i sa brašnom zamesiti glatko testo. Pokriti ga krpom i ostaviti da se udvosrti. Testo podeliti na dva dela. Jedan deo razviti oklagijom veličine šerpe u kojoj će se peći. Premazati pavlakom pa poreći suvi vrat.

Staviti palacinku, premazati pavlakom pa staviti marinirane pecurke. Opet palacinka, premazati pavlakom pa staviti rendani kackavalj. Reći palacinke, svaku premazivati pavlakom i po želji reći slaninicu, pileća prsa, sira, marinirane pecurke i suvi vrat. Drugi deo testa razviti u veći krug. Odvojiti jednu traku, premazati je sirom ili pavlakom i uviti rolat. Rolat preseći na pola i uviti kao kiku. Ta kika služi za obod šešira.

Žumance odvojiti od belance i posebno umutiti. Umućenim žumancetom premazati ivice testa pa preklopiti drugom polovinom testa. Kiku postaviti na ivicu šerpe. Belancetom po želji premazati polovinu pogace i posuti kimom, semenom bundeve, a ostatak žumancetom i posuti susamom. Pustiti 10-ak minuta da krene pogaca i peći na 200 C dok ne porumeni. Uživati u divnom ukusu! Prijatno!

Savet