

Panceroti pogaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **2 kašicicesuvog kvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikašecera**
- **1 dl**maslinovog ulja
- **250-300 ml**jogurta
- **1jaje**

Nadev:

- **oko 100-150 g**urece šunkarice
- **nekoliko kašikakecapa**
- **nekoliko kašikasitnog sira**
- **maloorigana**
- **malosvežeg vlačca**

I još:

- **1jaje za premaz**
- **malosusama**
- **malocurikota**

Priprema

Prosejati brašno, pomešati ga sa suvim sastojcima, sipati ulje, pa dodajuci pomalo smlacen jogurt, umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da odmara, a za to vreme spremiti namirnice za nadev. Nadošlo testo podeliti na pet delova. etiri bi trebalo da budu približno iste velicine. Rasklagijati u koricu te cetiri lopte, naneti kecap, curecu šunkaricu, malo sitnog sira, ili po izboru, posuti suvog origana i svežeg vlašca.

Sad preklopiti svaku koricu da se dobiju panceroti. Krajeve dobro pritisnuti prstima.

Tepsiju obložiti pek-papirom, a onda slagati pancerote tako da jedan kraj naleže na drugi, kao na slici...

Peti deo testa podeliti na dva dela, napraviti dve vrpce koje se upletu. Gledati da budu dovoljno duge da bi obavili celu pogacu...

Postaviti pletenicu oko pogace i blago je utisnuti u testo.

Ostaviti pogacu da odmori. Pre pecenja je premazati umucenim jajetom i dva pancerotija posuti susamom, a dva curikotom. Pletenicu ukrasiti sa obe vrste semenja. Peci pogacu da lepo porumeni i poslužiti je toplu. Naravno, lepa je i hladna...

Savet

Crno seme kojim sam posula pogau negde zovu crni susam, crni kim, negde orikot... u mom kraju ga zovu urikot, pa sam i tako napisala...