

Pogaca punjena sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1 pakovanje** sirovog kvasca
- **1 ravna kašika** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 dl** vode
- **3 dl** mleka
- **2** jajeta
- **1** belance

Fil:

- **500 g** sitnog sira
- **2** jajeta

Za premazivanje:

- žumance
- susam

Priprema

U mlakoj vodi rasvorite kvasac i kašičicu šecera, ostavite da kvasac nadoe. U dublji sud pomešajte brašno, jaja, vodu, mleko, so, na kraju dodajte kvasac. Umesite i ostavite da se testo udvostruci. Nadošlo testo premesite i

podelite u dva dela. Razvucite jedan deo oklagijom i obeležite cašom krugove. U svaki obeleženi krug stavite po malo nadeva (predhodno sjedinite). Drugi deo testo razvucite oklagijom na istu velicinu kao i prvi i prebacite preko prvog.

ašom vadite krugove (izmeu dva testa vide se male izbocine od nadeva). Reajte u krug na namazan pleh, premažite žumancetom i pospite susamom. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko pola sata.

Savet