Pogaca sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 750 g brašna
- 1 ravna kašika soli
- 2 ravne kašicice šecera
- 1/2 kockica svežeg kvasca
- 1 pecivo
- oko 30 g ulja
- 200 g tvrdjeg sira

Priprema

Sipati u jednom manjem sudu malo manje od 1/2 l tople vode, staviti 2 ravne kašicice šecera i pola kvasca rastopiti i ostaviti na blago toploj ringli da odstoji 5-10 minuta.

Za to vreme spremiti brašno, pecivo umešati u brašno, dodati so, 2 jajeta, ulje, izmrvljeni sir i zamesiti sa vodom u kojoj je razmucen kvasac. Testo se može raditi vecom kašikom ili rukama. Kada je testo umešeno oblikovati okruglu pogacu.

Jednu stranu pogace premazati izmucenim jajetom i posuti susamom i tu stranu staviti na dnu pleha modle. Pogacu ostaviti na toplom, može u prethodno zagrejanoj rerni (50 C),da odstoji 15-20 minuta. Potom je peci na 180-200 C oko 30 minuta. Iskljuciti rernu i ostaviti je da odstoji u rerni još 15-ak minuta.

Sacekati malo da se pogaca ohladi, lomiti je na parcice i služiti uz kiselu pavlaku, kiselo mleko ili neku laganiju salatu.