

****Leptir* pogaca***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1** jaje
- **1,5 dl** maslinovog ulja
- **2 kašike** kiselog mleka
- **oko 300 ml** tople vode
- **1 kocka** kvasaca

Za punjenje:

- **300 g** praziluka
- **100 g** feta sira
- **2** paradajza
- **po ukusu** soli i bibera

I još:

- **1** jaje za premaz
- **po želji** seme susama i curikota
- **malo** kukuruznog griza

Priprema

Praziluk oprati, ocistiti, iseckati i kratko prporžiti. Posoliti, pobiberiti.

Prosejanom brašnu dodati so, šećer i promešati. Jaje ovlaš umutiti viljuškom, sipati zajedno sa maslinovim uljem i kiselim mlekom u brašno, pa podlivajući toplom vodom, umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da odmori. Potom ga podeliti na jednu vecu i dve manje lopte.

Najvecu loptu rasuci oklagijom u koru, koju stavimo u pleh obložen pek papirom. Praziluk rasporediti po njoj, ostavljajući oko 1cm od ivice prazan.

Preko praziluka namrviti fetu, a odozgo složiti paradajz isecen na ploške, prethodno malo zacinen solju i biberom...

Prazne krajeve kore naborati, da fil ne bi cureo prilikom pecenja.

Drugu koru takoe rasklagijati, pa preci valjkom i napraviti mrežu. Prebaciti je preko kore sa nadevom, krajeve "ušušcati" pod nju, da se ne bi podigla prilikom pecenja.

Od poslednje lopte testa razviti koru i modlicom vaditi leptire. Poslagati ih preko mrežaste kore. Ostaviti pogacu da odmara dok se pecnica greje. Premazati je umucenim jajetom i posuti susamom, curikotom i kukuruznim grizom. Peci je dok fino ne porumeni...

Savet