# *Rusticna pogaca*

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **500 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **250 ml**mleka
- **1**žumance
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**šecera
- **100 ml**ulja

**Za fil:**

- **300 g**sira
- **1** jaje
- **200 g**spanaca

**Za premaz:**

- **1**belance

**Za posipanje:**

- **1 kašika**parmezana

## Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac sa šecerom i ostaviti da odstoji da nadoe. 500 g brašna i so pomešati u posudu za mešenje, dodati kvasac, žumanac i ulje. Zamesiti testo da bude meko i ostaviti na toplom da nadoe. Za to vreme pripremite fil, tako što ce te spanac, sir i jaja pomešati. Pospite radnu površinu brašnom, izvaditi testo, malo premesite pa ga rastanjiti. Stavite testo u okruglu tepsiju gde ste stavili pek papir, krajevi neka vire iz tepsije. Preko testa naneti fil, pa pospite parmezanom. Uvijati krajeve ka unutrašnjosti, sredinu ostaviti nepokrivenu. Belancetom premazati uvijene krajeve. Peci u rerni na 200 stepeni, dok ne porumeni.

## Savet