

amac pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **20** gkvasca
- **250** mltople vode
- **2** kašiciceravne soli
- **1** kašicicašecera

Za fil:

- **250** gsira urda
- **250** grendanog parizera
- **100** gkecapa
- **po potreborigano**

Ostalo:

- **100** grendanog kackavalja
- **1**jaje

Priprema

U posudu staviti sir, dodati kecap i origano, rendani parizer i sve kašikom sjediniti.

U vanglicu staviti kvasac, šecer malo tople vode, kašicicu brašna i sve promešati. Ostaviti da kvasac uskisne. Dodati ostatak tople vode, so, brašno i zamesiti testo. Odmah podeliti na 34 loptice, ostaviti da odmaraju oko 15 minuta, svaku razviti u krug pa u sredinu staviti fil, krajeve stisnuti da se dobije oblik camca, reati ih u okrugli pleh sa pek papirom promera 28 cm. Pokriti ih i ostaviti da uskisnu.

Premazati pre pecenja jajetom i peci na 200C dok lepo ne porumeni. Pred kraj izvaditi i posuti na brzinu rendanim sirom i vratiti još minut, dva nazad u rernu.

Savet