Pogaca rumena srca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**brašna za kisela testa
- **2**jajeta
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **3 kašike**ulja
- **1/2 kocke**svežeg kvasca
- **150 ml**mleka
- **100 ml**jogurta
- **300 g**mladog kravljeg sira
- **3 kašike**kisele pavlake
- **1 kašika**masti
- **po želji**rendane cvekle

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, šecer, 1 kašicicu brašna i ostaviti da nadoe. U dve posude staviti brašno (ne svu kolicinu), po pola kašicice soli i promešati, pa u svaku posudu dodati po pola kolicine: nadošlog kvasca, jogurta (sobne temperature) i ulja, smese od umucenog jednog jajeta i jednog žumanca. U jednu posudu dodati rendanu cveklu i uz postepeno dodavanje brašna, umesiti glatka testa. Ja baš i ne volim cveklu, pa sam stavila oko 50 g, a ako želite intenzivniju boju, dodajte više. Testa prekriti folijom ili krpom i ostaviti oko 30 min. da nadou. Nakon toga, premesiti i ostaviti još 15-ak minuta. Zatim oba testa podeliti na dva dela. Od jednog dela crvenog testa napraviti pletenicu u obliku srca, drugi deo rasklagijati i modlom za vanilice vaditi srca. Kalup u obliku srca obložiti papirom za pecenje, pa na dno staviti jedan deo belog testa. Izmešati izdrobljeni beli sir, pavlaku, mast i 1 kašicicu soli, pa staviti preko testa. Preko sira staviti drugi deo belog testa, spajajuci prstima ivice oba dela. Preko staviti pletenicu, a oko nje srca.

Ostaviti pogacu da odstoji 15 minuta pa je premazati umucenim belancem. Rernu zagrejati na 200 stepeni, staviti pogacu i peci oko 35 minuta. 15 minuta pred kraj pecenja, pogacu prekriti papirom za pecenje da ne izgori.

Savet