

Turska pogaca sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** nrašna
- **200 ml** mleka
- **50 g** svežeg kvasaca
- **2** jajeta
- **70 g** margarina
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šecera

Za fil:

- **250 g** sira
- **1** žumance

Za premaz

- **70 g** margarina
- **1** belance
- **2 kašike** susama
- **2 kašike** semena suncokreta

Priprema

Priprema testa: mleko i vodu smlaciti, pa u to dodati brašno, kvasac, so, šećer, margarin i jaja. Umesiti finu glatku loptu i pustiti da nadoe. Zatim testo premesiti i podeliti na lopte, svaku loptu razviti premazati puterom i staviti fil od sira. Smotati pogacicu premazati belancetom, posuti semenkama i peci na 250 stepeni 20 minuta. Prijatno

Savet