

Puž pogaca



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1** kvasac
- **1/4** l mleka
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli
- **1** prašak za pecivo
- **1** jaje
- **2** dlulja
- **500 g** brašna

Nadev:

- **200 g** salame
- **100 g** sira
- **1** kecap
- **1 kašicica** origana
- **1** pavlaka

Priprema

Kvasac pomešati sa mlakim mlekom i šećerom. Dodati malo brašna i ostaviti da nadoe. U ciniji pomešati brašno sa praškom za pecivo, dodati so, jaje, ulje i nadosli kvasac. Umesiti testo. Ostaviti da testo naraste. Razviti ga oklagijom i premazati pavlakom i kecapomom, narendati salamu i sir te posuti origanom. Uviti u rolat i iseci na jednake delove. Okruglu tepsiju namazati margarinom i reati delove kao cvet. Margarin iseci na komadice i posuti po testu. Ostaviti da naraste i peci je na 200 C dok ne porumeni.

Savet