Posna kuglof pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za pogacu:

- **100 g**šampinjona
- **1/2 struka**praziluka (zeleni deo)
- **600 g**crnog namenskog brašna
- **100 g**semena suncokreta
- **4 kašike**susama
- **1 dl**ulja
- **2 dl**kisele vode
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**suvih zacina
- **1**prašak za pecivo

Priprema

Na ulju prodinstati praziluk i šampinjone 5 minuta, skloniti sa vatre. U sud u kome cete mesiti pogacu sipati kiselu vodu, dodati dinstane šampinjone i praziluk, zatim seme suncokreta koje ste prethodno usitnili tuckom za meso. Na kraju dodati zacine, so i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umesite pogacu, povremeno pomažite ruke uljem da vam se ne lepi testo po rukama. Kalup za kuglof namažite parcetom margarina pa pospite sa dve kašike susama, rasporedite testo u kalupu pa odozgo pospite ostali susam. Pecite u zagrejanoj rerni na 220 stepeni.

Savet

Suncokret kupujem u kesicama od 50 grama, ve je slan i peen. Kesicu uvijem u platnenu salvetu i tukom za

meso usitnim suncokret.