

Punjena venac pogaca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** belog brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **100 g** crnog brašna
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašike** suvog kvasca
- 2 jajeta
- **1 šolja** otopljenog margarina
- **1 velika šolja** jogurta
- **po potrebi** tople vode

Za fil

- **400-450 g** sira
- 1-2 jajeta

Za premaz:

- 1 jaje

Za posipanje:

- **malosemenja** po izboru

Priprema

Prosejati i pomesati u posudi sve tri vrste brašna. Dodati sve suve sastojke, kvasac, a jogurt smlaciti i umesiti mekše testo, ako je potrebno, dodati tople vode, tu zaista ne mogu da dam meru, jer ja dodajem malo po malo, dok testo ne postane gipko... Ostaviti ga na toplom da naraste. Podeliti testo na tri lopte, dve manje, jednu vecu.

Manje loptice rasuci na velicinu tanjrica i jednu premazati otopljenim margarinom. Razvuci još malo.

Staviti u pleh pek-papir i na sredinu cinijicu sa dnom okrenutim nagore. Preko cinijice stavimo koru od dve manje korice i nožem izrežemo na osam trouglova. U svakom napravimo po zarez.

Vecu loptu razvucemo u koru koju premažemo nadevom od sira i jaja.

Zarolamo.

Punjenu rolnu postavimo oko cinijice, a zatim vrhove trouglova provlacimo kroz zareze i formiramo pletenice. Vrhove slobodno povlacimo preko rolne od sira i savijamo ispod venca.

Venac ostavimo na toplom da odmara, premažemo umucenim jajetom i pospemo semenjem po želji. Pogacu peci da fino porumeni, ostavimo na par minuta u iskljucenoj pecnici, potom je izvadimo, prekrijemo krpom i ostavimo da se polako hladi.

Savet