

# Mamina pogaca



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Za pogacu:

- **30** gsvježeg kvasca
- **700** gmekog brašna
- **3**jaja
- **3** kašikeulja
- **200** mljogurta
- **200** mlmlijeka
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera
- **2** velike kašikepavlake
- **200** gpizza šunke
- **200** gpizza sira
- susam

## Priprema

Kvasac umijesiti sa mlijekom, malo brašna i šećerom i ostaviti da nado?e. Kad nado?e, zamijesiti tijesto sa brašnom, 2 jaja, jogurtom, dodati so i ulje. Pripremiti šunku i sir, isjeci ih na sitne komade i sjediniti s pavlakom.

Umiješano tijesto podijeliti na osam lopti. Od svake lopte razviti osam kora, staviti jednu na drugu i premazati margarinom, sem poslednje.

Razviti jednu vecu koru. Sa spoljne strane kruga kore isjeci tanku traku, podeliti je na 3 dijela i svaki uviti u mali rolat. Ta tri rolata postaviti na sredinu podmazane tepsije. Koru isjeci na 8 djelova i od svakog dijela umotati kiflu. Svaku kiflu filovati smjesom od šunke i sira. Presjeci kifle na pola i poredjati u tepsiju tako da širi

kraj bude na ivici tepsije.

Neka pogaca odstoji malo, premazati je smjesom od 1 žumanceta i malo jogurta, posuti susamom po želji i peći oko 40-45 minuta na 180 stepeni.

## **Savet**