

****Studentska* pogaca***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **3 kašičice** suvog kvasca
- **1 šoljica** otopljenog margarina
- **1 šolja** kiselog mleka
- **1** jaje
- **malokrem** margarina

Nadev:

- **150 g** mladog sira
- **nekoliko kašika** kecapa
- **100-150 g** feta sira
- **150 g** pilećih grudi u crevu
- **100 g** mariniranih šampinjona
- **maloo** origana

Za posipanje:

- **malosusama**
- **malocurikota**
- **malojecmenih** pahuljica

Za premaz:

- 1jaje

Priprema

Prosejati brašno, staviti sve sastojke i, uz dodavanje tople vode, umesiti što mekše testo. Dobro ga izraditi, da pocne da se odvaja od zidova posude. Ostaviti na toplom da udupla zapreminu. Podeliti ga na dve lopte, jednu nesto vecu od druge.

Vecu loptu podeliti na 6 loptica velicine decje pesnice i jednu malo vecu, nju cete kasnije podeliti na još delova, trebace vam za sredinu pogace i pletenice. Manju kuglu podeliti na tri podjednake lopte.

Svaku od šest loptica razvuci oklagijom, premazati krem-margarinom i posuti mladim sirom.

Zarolati u vidu kifle-rolata, pritisnuti malo krajeve i poreati u pleh obložen pek-papirom po obodu. Malo odvojiti od ivice.

Sad razviti one tri lopte. Svaku premazati kecapom, posuti seckanim pilecim grudima, fetom, šampinjonima i poprasiti sa malo origana.

I njih zaviti u rolat, pa preseći po sredini, ali ukoso. Dobice se šest komada, koje postavljamo izmedju kiflica, sa kosim delom prema gore.

Od preostalog testa odvojiti jednu lopticu velicine veceg oraha, pa je staviti u sredinu tepsije. Ostatak podeliti na manje kuglice, njih 18, i uplesti šest malih pletenica, koje cemo postaviti izmeu rolatica sa pizza filom.

Pletenice postaviti izmeu pizza-rolatica, krajeve malo podaviti ispod rolatica sa sirom, da se ne bi podigli prilikom pecenja, a donji deo ispod sredine pogace. Pizza-rolatice zaseci po sredini i malo rasiriti rezove. Nožem napraviti zareze i u sredini "cveta". Mislim da se na slici vidi ono što sam htela reci, hehehe...

Ostaviti pogacu da još malo odmara, pa je premazati umucenim jajetom. Posuti semenjem po želji i origanom... Peci pogacu da lepo porumeni, izvaditi je iz rerne i pokriti cistom krpom da malo omekša.

Savet

Uhh, lakse je napraviti,nego objasniti...ali,zaista sam se potrudila,bar se nadam...