

Uvijena pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 šolj** ulja
- **300 ml** mineralne vode
- **1** jaje
- **malokrem** margarina
- **1 šolj** mleka

Priprema

U prosejano brašno dodati so, kvasac, mleko, jaje i ulje i smlacenom mineralnom vodom umesiti glatko testo. Ako je potrebno, dodati jos malo vode, da bi testo bilo podatno. Ostaviti ga da miruje na toplom i udupla volumen. Podeliti testo na tri lopte.

Rasuci oklagijom kore i svaku premazati krem-margarinom. Kore se slažu jedna na drugu i razvlaci jedna kora. Još malo razoklagijati koru.

Nožem iseci koru na trakice, od gore prema dole, s tim da ne secemo do kraja.

Sad uvijamo koru od donjeg levog ugla prema gore formirajući rolat.

Savijemo u vidu puža i stavimo pogacu u pleh obložen pek-papirom i ostavimo da odmara još neko vreme.

Kad naraste u plehu, premazati pogacu umucenim jajetom, posuti semenjem po izboru i staviti u zagrejanu pecnicu. Pogaca je gotova kad dobije lepu, zlatnu boju. Prohladiti i poslužiti uz sir.

Savet

Moje cure i ja smo uživale uz pogaču i "čašicu razgovora"..