Pogaca sa kupusom i kobasicama

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **2 kašicice**instant kvasca
- **2 kašicice**soli
- **1 kašika (ravna)**šecera
- **1 dl**ulja
- **2 dl**jogurta
- **1**jaje

Za nadev:

- **300-400 g**kupusa
- **po ukusu**soli i bibera
- **250-300 g**kobasice po izboru

Za premaz:

- **1**jaje
- **po želji**susam za posipanje

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega sve sastojke, pa uz dodavanje tople vode umesiti meko testo. Ostaviti na toplom da raste. Za to vreme, narendati kupus, ispržiti, posoliti, pobiberiti. Naraslo testo podeliti na dve lopte.

Tepsiju nauljiti i obložiti pek-papirom. Jednu loptu razvuci oklagijom u velicini pleha i položiti u tepsiju. Premazati koru nadevom od kupusa, pa rasporediti kolutove kobasice.

Razviti drugu koru, pa sekacem napraviti 4 zareza, kao na slici.

Nastaviti dalje, na sve cetiri strane, i napraviti 7-8 zareza.

Provlaciti testo kroz rezove, kao na slici.

Završiti prvi red, a potom "isplesti" testo i na preostale tri strane.

Završno bi trebalo da bude ovako.

Koru pažljivo prebaciti u tepsiju i ostaviti da odmara. Ugrejati pecnicu, pa premazati pogacu umucenim jajetom i posuti susamom. Peci da lepo porumeni. Poslužiti uz sir i jogurt.

Savet

Možda se nekom nee dopasti kombinacija, ali ukus je zaista neverovatan, vredi probati...