

Pogaca sa makom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **750 g** brašna
- **2 kašike** instant kvasca
- **1 caša** kiselog mleka
- **100 ml** ulja
- **1-2 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **2** belanceta
- **po potrebi** tople vode

Za nadev:

- **8-9 punih supenih kašika** mlevenog maka
- **4-5 kašika** šecera
- **malocimeta**
- **1 kesica** vanilin šecera
- **0,5-1 kašica** rendane limunove kore
- **oko 1/2 šolje** vrelog mleka

Za premazivanje:

- **1 žumance**

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu sve sastojke, pa malo-po malo dodajući toplu vodu. Umesiti meko testo. Ostaviti na toplom da testo nadoe. Nadošlo testo premesiti, pa razvuci koru oklagijom na 1 cm debljine. Za fil: Pomešati mak sa šećerom, cimetom i lmunovom korom, pa popariti vrelin mlekom. Premazati filom celu koru, pa je urolati.

Prebaciti rolat u pleh obložen pek-papirom i formirati krug. Seci rolat na šnite 1-1,5 cm, ali ne do kraja.

Prvi iseceni deo okrenuti prema sredini, drugi i treci ostaviti gde jesu, samo malo izokrenuti, cetvrti okrenuti ka sredini, peti i šesti ostaviti..i tako do kraja.

Ostaviti pogacu da odmara, premazati je žumancetom i peci dok lepo ne porumeni.

Savet

Koliinu fila prilagodite svom ukusu, uopste se ne morate držati priloženih mera... Kod mene je, ovog puta, bilo ovako...