

Pogaca sa zeljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **100 ml** ulja
- **2** jajeta
- **500 ml** mleka

Fil:

- **300 g** zelja
- **200 g** sira
- **1** jaje
- **1 kašicica** soli

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka ako je potrebno još brašna dodati testo treba da je mekano i da se ne lepi za ruke. Ostaviti 10 minuta da se testo odmori.

Zatim testo podeliti na dva dela. Rastanjiti pa premazati testo margarinom, to isto uciniti i sa drugim delom.

Preklopiti testo kao knjigu. Zatim razviti koru velicine pleha, prvo jedan deo zatim stavimo fil. Za fil iseckamo

želje posolimo i promešamo ga sa sirom i jajetom. Želje stavimo jedan deo u sredinu, a jedan deo u krug do ivice pleha.

Preko fila stavimo drugu koru pa je isecemo na iste šnite, svako parce iseceno malo savijemo, sredinu ne diramo i ne secemo. Da bi lakše sekli na sredinu stavimo tacnu i do nje secemo.

Pripremljenu pogacu premazemo žumancetom i u sredinu stavimo susam, pecemo 40 min na 180 stepeni.

Ispecenu pogacu ohladimo i secemo kao tortu.

Savet

Izgleda da je komplikovano ali nije zaas se napravi, a još brže se pojede....