

Pogaca za Melitu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo

- **600 g**brašna
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašika**šecera
- **2 kašikesuvog kvasca**
- **oko 100 ml**ulja
- **2 dl**Moja Kravica mleka
- **1 dl**topole vode
- **1**jaje

Za nadev:

- nekoliko kašika Moja Kravica Kuhinja
- sitnog sira
- nekoliko maslina

I još:

- **1**jaje za premaz
- **malosusama**

Priprema

Prosejati brašno, staviti suve sastojke, potom jaje i ulje, a mleko smlaciti pa zamesiti testo. Ako je potrebno

dodati toplu vodu, da se umesi glatko testo koje se odvaja od suda. Ostaviti na toplom da raste. Za to vreme, iseckati masline na kockice i pomešati sa nekoliko kašika **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**.

Nadoslo testo prebaciti na radnu površinu i rasklagijati koru. Premazati je nadevom od sira i maslina, koji cete, kolicinski, opet, prilagoditi svom ukusu...

Zamotati koru u rolat i prebaciti u pleh obložen pek-papirom. Formirati krug, ali ne spajati krajeve. Nožem seci rolatice debljine 1-1,5 cm, ali ne seci do kraja.

Prvi rolatic okrenuti ka sredini pleha i malo izokrenuti, drugi i treci ostaviti gde jesu, samo i njih malo izokrenuti, zatim cetvrti okrenuti prema sredini, peti i sesti ostaviti gde jesu... i, tako do kraja. Rolatice seci neposredno pre okretanja da se ne bi lepili, a ceo rolat slobodno pomerajte da imate mesta da "pletete" rolatice i formirate u krug.

Gotovu pogacu ostaviti da odmara, a zatim je premazati umucenim jajetom, posuti susamom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni dok fino ne porumeni.

Savet

Mojoj dragoj Meliti koja je expert za sve... od posla do kuhinje, a najvise-prijateljstva... Ljubim te, draga...