

Pogaca sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml**vode
- **200 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 2jajeta
- **2 kašik**masti
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**sol
- brašno

I još:

- **1,5 kašika**masti

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti jaja i mast, pa umutiti. Dodati Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira, so i pripremljeni kvasac. Brašna dodavati dok se ne dobije testo kao za uštipke. Ostaviti da uskisne, premesiti (izmešati varjacom), pa ostaviti da još jedanput uskisne.

U tepsiju (vel. 26 cm) staviti 1,5 kašiku masti i otopiti. Otopljenom mašcu premazati stranice tepsije.

Supenom kašikom (koju prethodno umocimo u mast) zahvatimo testo.

Pa ga prebacimo u tepsiju.

Preokrenemo testo na drugu stranu i reamo jedno parce pored drugog.

Tako uradimo sve dok ima testa.

Pokrijemo pripremljeno testo i ostavimo da malo naraste. Rernu ukljuciti da se ugrije, na 200 C.

U toplu rernu staviti tepsiju i ispeci pogacu. Ukoliko tepsija nije dovoljno duboka staviti je u pleh, od šporeta, pa staviti da se pece. Ovo iz razloga što može da iscuri masnoca u šporet i da zadimi celu kuhinju (kao što se meni desilo).

Poslužiti uz sir, kajmak ili vec po želji...

Savet