

Mesna pogaca



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** usitnjenog belog mesa
- **2 kriške** hleba
- **1 kašičica** aleve paprike
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** senfa
- **5 ravnih kašika** oštrog brasna
- **prstohvat** bibera, belog luka u prahu
- **i praška** za pecivo
- **50 g** crnog luka
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **100 g** dimljenog vrata
- **150 g** bukovace
- **100 g** gauda

Priprema

Sve navedene sastojke do crnog luka sjediniti. Hleb izmrviti, a ako ima tvrdnu koru, nju odstraniti. Ostaviti da smesa odstoji u frižideru nekoliko sati, a najbolje je ostaviti da prenoci. Crni luk iseckati što sitnije i pržiti dok ne dobije zlatno-braon boju. Umešati u smesu od mesa. Smesu izliti u nauljen pleh precnika oko 20 cm. pogaca treba da bude debljine oko 3 cm, pa po tome možete odrediti velicinu pleha. Poreati listove suvog vrata, preko staviti sitno iseckanu bukovacu, a preko nje rendanu gaudu. Pogacu peci na 200 stepeni 25 minuta. Pogaca je gotova kada se odvoji od pleha.

Ako ne možete da nabavite usitnjeno meso, mleveno meso možete da izblendirate. Meso treba da bude kao

pasteta.

Savet