

Ružica pogaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1 jaje**
- **100 g**putera
- **0,5 dl**ulja
- **oko 250 ml**mleka

Za nadev:

- **nekolikokriški kravlje sira**

Za premaz:

- **1jaje**

Za posipanje:

- **malosusama**

Priprema

Prosejati brašno, pa sa navedenim sastojcima umesiti testo srednje tvrdoce, oseticete pod rukom...,ako je potrebno dodajte ili smanjite kolicinu mleka. Ostaviti na topлом da raste. Istresti testo na sto, pa odvojiti pet loptica velicine decje šake. Svaku rasuci, premazati puterom i složiti jednu na drugu. Razviti koru velicine tepsije, pa iseci na osam trouglova, iduci od sredine, ali ostaviti 1 cm od ivice. U svakom trouglu napraviti zarez, zatim vrh trougla provuci kroz njega dvaput i saviti prema obodu tepsije.

Od ostatka testa oklagijom razviti koru, posuti izmravljenim sirom i zamotati rolat. Seci na šnите debljine 1,5 cm.

Slagati šnitice u sredini tepsije secenim delom okrenutim prema gore. Ostaviti da odmara. Ugrevati pecnicu, pa premazati pogacu umucenim jajetom i posuti susamom. Peci da lepo porumeni.

Savet