

# **Torta pogaca**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 k**gbrašna
- **250 g**sitnog sira
- **100 g**kiselog mleka
- **50 g**susama
- **4**jajeta
- **100 ml**mleka
- **1/2 k**ockesvežeg kvasca
- **1/2 kašike**šecera
- **100 ml**ulja
- **po ukususoli**

## **Priprema**

Zagrejte mleko pa dodajte šefer i kvasac i mešajte dok se sve ne rastopi. U dublji sud sipajte brašno, so, dodajte rastopljeni kvasac, kiselo mleko, 1 jaje i 1 belance i mešajte dok se sastojci ne sjedine.

Rukama umesite testo. Pokrite ga kuhinjskom krpom i ostavite 30 minuta da naraste.

Preostala 2 jajeta polupajte, belanca stavite u dublji sud a žumanca sjedinite sa prethodnim žumancetom. Belanca umutite žicom, dodajte sir koji ste prethodno izmrvili viljuškom i mešajte dok se fil ne sjedini. Naraslo testo podelite na 3 jednakata dela.

Na pobršnjenoj radnoj površini od prvog dela oklagijom razvucite koru i stavite je u okruglu tepsiju pa

premažite 1/2 fila.

Isti postupak ponovite i sa drugom korom. Nju premažite drugom polovinom fila. U tepsiju stavite i trecu koru, cetkom je premažite izmucenim žumancima i pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko 40 minuta. Pecenu pogacu izvadite iz tepsije, secite na parcad i služite.

## **Savet**