

## **Torta pogaca**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** brašna
- **250 g** sitnog sira
- **100 g** kiselog mleka
- **50 g** susama
- **4** jajeta
- **100 ml** mleka
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1/2 kašike** šećera
- **100 ml** ulja
- **po ukusu** soli

### **Priprema**

Zagrejte mleko pa dodajte šećer 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 jednaka dela.

Na pobrašnjenoj 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 zagrejanj rerni na 220 stepeni oko 40 minuta. Pecenu pogacu izvadite iz tepsije, secite na parcad i služite.

### **Savet**