Potkriza



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pogacu:

- **500 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **50 ml**ulja
- **po potrebi**vruca voda
- **1 kašicica**soli

Za fil:

- **1 glavica**crnog luka
- **2-3 cena**belog luka
- **450 g**mešanog povrca (po želji)
- **200 g**piletine
- **1 kašicica**mešavine suvog zacina
- **1 kocka**za supu

Priprema

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, posolite po ukusu, dodajte ulje, pa postepeno dolivajte vrucu vodu, dok se ne umesi glatko testo. Zatim testo prebacite u podmazanu tepsiju i pecite u rerni na 200 C, oko 30 minuta. Crni i beli luk sitno iseckajte i propržite na vrelom ulju dok ne postane staklast. Zatim dodajte meso seckano na sitne kockice i dinstajte, dok ne porumeni. Dodajte i povrce, takoe sitno seckano i dinstajte dok ne omekša. Na kraju nalijte 1 l vode, stavite kocku za supu i sve krckajte oko 30 minuta (po potrebi dolivati vodu). Pecenu pogacu isecite na cetvrtine, pa ih prepolovite i prekrijte dobijenim filom. Poklopite drugom polovinom (a i ne morate) i poslužite svakoj osobi po cetvrtinu uz neku kiselu salatu. Pogacu možete iseci i na listove i poreati u

tepsiju, a potom preliti pripremljenim filom.

Savet