

## ***\*Heklana\* pogaca***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** brašna
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašike** instant kvasca
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1** belance
- **1 kafena šoljica** ulja
- **oko 375 ml** tople vode

#### **Za nadev:**

- **400 g** mlevenog juneceg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **100 g** mariniranih šampinjona
- **po ukusu** soli i bibera

#### **Za premaz:**

- **1** žumance

#### **Za posipanje:**

- **malocurikota** i susama

- **malokukuruznog griza**

## **Priprema**

Priprema: Prosejati brašno, staviti suve sastojke i promešati lopaticom, staviti ulje i pavlaku, pa dodajući postupno toplu vodu, umesiti glatko testo. Izlupati testo dobro o radnu površinu, pa ga ostaviti na toplom da naraste.

Za to vreme, na ulju propržiti seckani crni luk, pa kad omekša, dodati mleveno meso i pržiti ga dok ne promeni boju. Posoliti i pobiberiti. Deo fila odvojiti, pa u njega umešati oprane i oče?ene šampinjone.

Nadošlo testo podeliti na tri lopte. Dve neka budu približne velicine, a treća nešto manja. Najvecu loptu razvuci oklagijom u koru, koju premažemo nadevom od mesa i šampinjona.

Zamotamo je u rolat i odložimo sa strane.

Drugu vecu loptu razvucemo u koru nešto manju od pleha u kome ce se peci. Tepsiju obložiti pek-papirom, postaviti koru testa i premazati po njoj fil od mesa i luka.

Najmanju koru razvuci oklagijom i prebaciti preko fila od mesa. Nožem za picu napraviti cetiri zarez na sredini korice i praviti zazeze prema ivici testa. Uzeti prvi deo testa i kroz zazeze plesti testo. Tako uraditi i sa preostala tri dela.

Sad napraviti zazeze izme?u vec ispletenih delova i ponoviti postupak. Krajeve podaviti pod donju koru.

Rolat sa mesom i šampinjonima iseci na šnitice koje re?amo oko središnjeg dela pogace, uz ivicu tepsije, sa secenim delom naviše. Ostaviti pogacu da odmara, a pecnicu ugrijati.

Pred pecenje, premazati celu pogacu umucenim žumancetom, posuti curikotom, susamom i kukuruznim grizom. Peci pogacu da fino porumeni.

## **Savet**