

****Zeleno srculence****



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** suvog kvasca
- **100 g** posnog margarina
- **oko 250 ml** sojinog mleka

Fil I:

- **2** vekastruka praziluka
- **po ukusu** soli i bibera

Fil II:

- **1** crni luk
- **1** **cen**belog luka
- **1** šargarepa
- **1** krompir
- **vez**a peršuna

Priprema

Prosejati brašno, staviti sve sastojke, pa toplim sojinim mlekom umesiti glatko testo. Mleko dodavati postupno,

u zavisnosti od vrste brašna, zavisice i koliko ce mleka "popiti"... zato ga dodavati postepeno... Dok testo odmara, napraviti filove. Za prvi fil iseci praziluk i na margarinu ga ispržiti. Kad omekša, zaciniti po ukusu. Za drugi fil narendati svo povrce, pa ga takoe na margarinu pržiti dok ne omekša, pa i njega zaciniti po ukusu. Od drugog fila ce vam ostati, ali-uvek ga možete iskoristiti... Kalup u vidu srca obložiti pek papirom. Testo podeliti na dva dela, jedan veci, drugi manji, velicinu cete odrediti sami, u zavisnosti od vašeg pleha. Manju loptu razviti i staviti u pleh, pa po njoj bogato naneti fil od praziluka.

Vecu loptu rasklagijati i cašom vaditi pogacice. Slagati po tri, tako da se preklapaju, pa naneti fil od povrca po sredini. Smotati rolnicu, pa je seci na tri dela, formirajuci "ružice".

"Ružice" reati uz ivice pleha, formirajuci vencic.

Od preostalog testa iseci šire trakice zupcastim nožicom. Trakice staviti preko pogace, ali ostaviti dovoljno razmaka da se vidi punjenje. Ostaviti pogacu da "odmara". Ugrejati pecnicu, pa premazati celu pogacu otopljenim posnim margarinom i staviti da se pece dok ne dobije finu, zlatastu boju.

Pecenu pogacu premazati otopljenim margarinom.

Savet