Pogaca sa sirom (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **malo**soli
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 dl**vode
- **2 dl**mleka
- **2**jajeta
- **120 g**margarina

Za fil:

- **500 g** sitnog sira
- **2**jajeta
- **1 šolja** jogurta

Za premazivanje:

- **1**žumance
- susam (za posipanje)

Priprema

U mlaku vodu pomešati šecer i kvasac, ostavite desetak minuta da odstoji. Brašno prosejati, dodati so, jaja,

margarin, mleko i na kraju nadošli kvasac. Zamesite testo rukom, pokrijte krpom i ostavite na toplom da se udvostuci. Nadošlo testo premesite i podelite u šest jednakih delova.

Fil sjedinite. Jedan deo testa rastanjite i prebacite u nauljenoj tepsiji u kojoj cete peci, premažite delom fila, i nastavite postupak, deo testa, fil, i sve tako redom dok ne potrošite sav materijal. Završite sa testom.

Premažite žumancetom i pospite susamom. Pogacu isecite na osam delova (kao tortu) i ostavite još desetak minuta da odstoji. Za to vreme uklljucite rernu na 250 C, da se zagreje.

Pecite pogacu na 200 C, 40-50 minuta ili dok ne porumeni, (pogacu malo zapecite, a onda prekrijte pek papirom, da odozgo ne bi pregorela i tako je pecite bar pola sata, zatim sklonite papir i pecite da porumeni). Pogacu poslužite toplu.

Savet