Praznicna punjena pogaca



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **100 ml**mleka
- **1 čaša**jogurta
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 kašika**ulja

Za nadev:

- **6 briketa** smrznutog spanaca
- **70 g**salame
- **200 g**mladog sira
- **2**jajeta
- **100 g**kackavalja
- **2 cena** belog luka

I još:

- **1** jaje
- susam, laneno,
- bundevino i suncokretovo seme

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti glatko i meko testo.

Spanac odmrznuti i salamu sitno iseckati. Žumanca sjediniti sa sirom, dodati spanac, salamu, iseckani luk, malo rendanog kackavalja i po potrebi posoliti. Sve dobro sjediniti, zatim dodati dobro umucena belanca.

Testo podeliti na 2 dela.

Prvi deo razvuci i staviti u podmazanu tepsiju i umucenim jajetom premazati ivice.

Na koru rasporediti fil i posuti ostatkom rendanog kackavalja.

Razvuci drugu koru, staviti preko fila i iseci oštrim makazama kao na slici.

Premazati umucenim jajetom i posuti mešavinom navedenog semenja.

Peci na 200 C, oko 25 minuta. Iseci i služiti toplo. Prijatno!

Savet

Tepsiju podmazati margarinom, a ne uljem.