

Suncokret pogaca (7)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kockakvasca
- **1**jaje
- **1** dl mleka
- **1** dl ulja
- **1** dl vode
- **1** kašikasoli
- **1** kašicicašecera
- **1/2** kesice praška za pecivo

Za fil:

- **200** gspanaca
- **200** gsira
- **150** gšunkarice

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **2** kašikejogurta
- **malosusama**

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo. Ostaviti na toplom da nadože. Šunku iseckati i spojiti zajedno sa sirom i spanacem. Malo posoliti.

Testo podeliti na dva dela. Jedan deo razvuci oklagijom u obliku kruga i staviti u pleh. Preko kore staviti fil, po ivici kruga i na sredini, kao na slici.

Preklopiti drugom polovinom testa. Na sredini staviti manju ciniju i okrenuti je naopako-kao na slici. Nožem zaseci celu pogacu od sredine ka vrhovima.

Svaki presecen deo rotirati za 90 stepeni, okrenuvši na gore, da se vidi fil.

Ivice pogace namazati žumancetom da se sjedine krajevi. Podici ciniju i zaseci nožem sredinu na sitne kockice. Celu pogacu premazati žumancetom i posuti susamom. Peci na 200 C, dok ne dobije zlatno žutu boju.

Savet