

Suncokret pogaca (7)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockakvasca**
- **1jaje**
- **1 dlmleka**
- **1 dlulja**
- **1 dlvode**
- **1 kašikasoli**
- **1 kašicica šecera**
- **1/2 kesice praška za pecivo**

Za fil:

- **200 g spanaca**
- **200 g sira**
- **150 g šunkarice**

Za premazivanje:

- **1 žumance**
- **2 kašike jogurta**
- **malosusama**

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo. Ostaviti na topлом да нађоје. Ђунку исекати и спојити заједно са сиром и спанасцем. Мало посолити.

Testo поделити на два дела. Један део развучи оклагијом у облику круга и ставити у плећ. Пре него ставити фил, по ivici круга и на средини, као на слици.

Преклопити другом половином теста. На средини ставити мању цинију и окренути је наопако-као на слици. Ноžем засечи целу погачу од средине ка врховима.

Сваки пресечен део ротирати за 90 степени, окренувши на горе, да се види фил.

Ivice погаче намазати џуманчетом да се сједине крајеви. Подици цинију и засечи ноžем средину на ситне кockице. Целу погачу премазати џуманчетом и посuti сусамом. Пеки на 200 C, док не добије златно џуту боју.

Savet