

Punjena pogaca (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kockakvasca**
- **1 dl** mlakog mleka
- **1 dl** ulja
- **1 dl** vode
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašika** soli
- brašno

Za fil:

- **250 g** sira
- **200 g** suvog mesa
- **100 g** margarina

Za preliv:

- **2** jajeta
- **2 dl** mleka
- **malosoli**
- **malosira**
- **malosusama**

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo i ostaviti na toplom da nadodje. Kad se udvostrucilo podeliti ga na 5 jufkica, jednu vecu i cetiri manje.

Vecu jufkicu razviti oklagijom da bude veca od tepsije u kojoj ce se peci, da više krajevi. Tu jufku namazati margarinom pa staviti pola izmrvljenog sira.

Razviti drugu jufku velicine tepsije, pramazati margarinom pa staviti pola iseckanog suvog mesa.

Postupak ponoviti još dva puta. Petu koru samo premazati margarinom.

Vratiti u tepsiju onu prvu koru koja je visila i napraviti nepravilne nabore od nje.

Umutiti jaja pa dodati mleko, sir, so i ovim nadevom preliti celu pogacu. Posuti susamom. Ostaviti 10 minuta da naraste i da fil lepo sidje do dna tepsije.

Peci na 180 C jedno pola sata dok ne porumeni ali svakako treba malo više vremena. Pitu seci po želji.

Savet