

## ***Pogaca \*Tajna\****



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kg** brašna
- **3/4 kocke** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 dl** jogurta
- **1 šoljica** ulja
- **oko 3,5 dl** tople vode

#### **Za nadev:**

- **200 g** mekog sira
- **200 g** curecih grudi u crevu
- **1 kašika** origana

#### **I još:**

- **7** kuvanih jaja
- **1** jaje za premaz
- **100 g** gotopljenog maslaca
- **po izboru** semenke

### **Priprema**

\*Podici\* kvasac, prosejati brašno, jogurt smlaciti, pa dodati brašnu sve sastojke i podlivajući toplom vodom, umesiti mekše testo. Dok testo odmara, skuvati jaja i oljuštiti ih, a curece grudi u crevu narendati. Nadoslo testo istresti na radnu površinu, odvojiti jedan manji deo, razvuci koru, premazati otopljenim maslacem i premazati nadevom. Posuti origanom.

Umotati koru u rolat.

Rolat smotati u vidu puža i staviti u tepsiju. Nežno rukom pritiskati rolat da testo ispuni celu tepsiju, zato je testo mekše.

Napraviti nožem sedam unakrsna zareza, pa u njih položiti kuvana jaja.

\*Sakriti\* jaja testom, a od onog manjeg dela koji smo odvojili, uplesti pletenicu i položiti na sredinu pogace. Ostaviti da odmara.

Nadošlu pogacu premazati umucenim jajetom i posuti semenkama po želji.

Peci u prethodno zagrejanoj pecnici da fino porumeni.

**Savet**