

Pogaca Prolecni cvet (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dlmleka**
- **1 kašicica** šecera
- **25 gsvežeg kvasca**
- **1 kašicica** soli
- **4 kašike** ulja
- **1belance**
- **550 gbrašna**

Za premazivanje:

- **300 gsira**
- **3-4 kašike** otopljenog putera

Za premazivanje po vrhu:

- **1žumance**
- **1 kašika** ulja
- **1 kašikamleka**

Priprema

U mlako mleko staviti šecer i kvasac, da stane 5-6 minuta, pa dodati ulje, so, umuceno belance i brašno. Zamesiti testo, dobro izraditi i ostaviti da nadolazi. Sir isitniti. Od papira za pecenje iseci krug precnika 30 cm.

Nadošlo testo izraditi i razvaljati na papir u krug precnika 45 cm, premazati sa istopljenim puterom i iseci na 20 delova, sredinu ne seci. Na svaki drugi deo staviti sir. Deo bez sira preklopiti preko dela sa sirom uviti kao uže, pa u krug. Prvi uvijeni deo staviti na sredinu, a ostale delove reati okolo. Savijenu pogacu sa papirom staviti u tepsiju.

Premazati pogacu sa 1 žumancetom umucenim sa 1 kašikom ulja i 1 kašikom mleka. Ostaviti da stoji 30-40 minuta i peci na 180 stepeni 30-35 minuta.

Savet