

## ***Pogaca Prolečni cvet (2)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Za premazivanje:**

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

#### **Za premazivanje po vrhu:**

- **1**žumance
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika**mleka

### **Priprema**

U mlako mleko staviti šećer 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 pečenje iseci krug prečnika 30 cm.

Nadošlo testo izraditi i razvaljati na papir u krug prečnika 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 užu, pa u krug. Prvi uvijeni deo staviti na sredinu, a ostale delove režati 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**