

Filovana pogaca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **7 g** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **1 kašik** rastopljeni margarin ili ulje
- **100 ml** mlake vode
- **300 ml** mlakog mleka

Za fil:

- **2** šargarepe
- **2 struka crni mladi luk** crnog luka
- **50 g** mesa
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** bibera
- mast ili ulje (za dinstanje)

Za premazivanje:

- **1** jaje

Priprema

U posudu stavite brašno, kvasac, šećer, so, jaje, margarin, vodu i mleko te zamesite glatko, ali tvre testo. Oblikujte testo u kuglu, stavite ga u posudu, pokrijte poklopcem ili vlažnom krpom. Ostavite na toplom oko 45 minuta da se udvostruci.

U šerpu staviti mast, meso iseskano na kockice, šargarepu izrendanu na krupno rende, luk iseckan na kockice, so, biber i dinstati nekoliko minuta. Fil ostaviti da se prohladi pa onda filovati.

Naraslo testo staviti na radnu površinu, koju ste blago pobrašnjavili i premesiti testo. Rastanjiti testo u pravougaonik debljine 1 cm.

Na dve trecine testa staviti fil, a ostatak testa iseci na trakice širine 1 cm. Od trakica isplesti pletenice. Testo zaviti i preko njega prebaciti pletenice, zaviti u krug i spojiti krajeve. Podmazati okruglu tepsiju i u sredinu staviti neku limenu posudicu isto podmazanu (ja sam uzela džezvu i skunula rucicu sa nje).

Testo prebaciti u tepsiju, pokriti ga krpom i ostaviti da nadoe. Naraslo testo premazati sa umucenim jajetom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta.

Ispeceno ostaviti 10 minuta u tepsiji. Izvaditi i ostaviti da se još malo ohladi i poslužiti mlako.

Savet