Moja pogaca (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **50 ml**vode
- **100 ml**mleka
- **1**jaje
- **1**kvasac
- **1 kašicica**šecera i soli

I još:

- **100 g**margarina
- **200 g**sitnog sira
- **1**jaje
- **4 kašike**mleka i ulja
- **malo** susama

Priprema

Razmutimo kvasac u toploj vodi sa šecerom i solju. Ostavimo da odstoji. Onda dodati ostale sastojke i zamesimo meko elasticno testo. Ostavimo sat i po da naraste. Onda ga premesimo i podelimo na 5 delova. Uzmemo dva dela i podelimo ih. Ukupno imamo 4 male loptice za razvlacenje. Razvucemo ih posebno najviše što možemo. Uzmemo pola kolicine margarina. Stavimo jednu razvucenu lopticu pa naseckamo margarin. Tako uradimo sa svima sem sa zadnjom. Ponovo razvucemo što tanje. Premažemo sa pola kolicine sira. Urolamo u rolat i secemo nepravilno razlicite velicine.

Reamo ih u krug u pleh obložen folijom ili pek papirom. Uzmemo još jedan krug testa. Razvucemo ga najviše što možemo i isecemo trakice. Uvijamo po dve trakice i reamo oko rolata.

Uzmemo pola od dve preostale jufkice testa. Razvucemo ga što tanje i isecemo trakice. Svaku trakicu rolamo ukoso da dobijemo ružice. Ružice reamo kružno. Uzmemo ostatak testa i razvucemo ga. Stavimo na jednu polovinu preostali margarin i preklopimo. Razvucemo ga i isecemo na pola. Na jednu polovinu premazemo sir i preklopimo drugom. Uvijemo ga i savijemo kružno i stavimo na sredinu. Stavimo malo da poraste.

Pomešamo jaje, mleko i ulje, pa kašikom lepo premažemo celu pogacu. I pospemo po želji sa susamom.

Stavimo da se pece na 200 stepeni dok lepo ne porumeni.

Savet