

## ***Pita-pogaca***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** brašna
- **1** kvasac
- **1 kašicica** soli
- **250 g** sitnog sira
- **po potrebi** ulja

### **Priprema**

Razmutiti kvasac sa malo mlake vode i ostaviti da nadoe.

Nadošli kvasac sjediniti s brašnom i soli pa umesiti meko testo.

Pokriti krpom i ostaviti da naraste.

Razvuci koru oklagijom kao za kiflice. To uradite ili na pek papiru ili koru odmah prebacite u podmazani veci vleh.

Isecite koru na 16 trouglova, kao za kiflice, s tim da sredina ostane cela, ne isecena. Na sredini možete staviti manji tanjiric ako vam je lakše.

Na svaki drugi trougao poreajte sir celom dužinom, ne samo na kraju kao kada se motaju kiflice. Preklopite susednim trouglom. Uvijte u spiralu, kao kada uvijate kada pravite grisine, a zatim uvijte u puža. Jedan stavite

na sredini, a ostale motajte i reajte okolo. Premažite uljem malo i ostavite još malo da naraste, dok se rerna ugrije na 200 stepeni.

## **Savet**

Domae pitice, pogau, služiti uz jogurt, keap, salaticu...uživajte sa ime god volite, ali kada su tople uživanje je potpuno i bez priloga :)