Novogodišnja jelka - pogaca

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **350 ml**mleka
- **150 ml**vode
- **5 kašike**ulja
- **40 g**rendanog margarina
- **1** jaje
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica** soli
- **po potrebi**brašno

Za nadev:

- **10 briketa**smrznutog spanaca
- **1/2**struka praziluka
- **100 g**sitnog sira
- **100 g**rendanog kackavalja
- **1** jaje
- soli po ukusu
- **4 kašike**projnog brašna
- peršun

Za premaz:

- **1**jaje

Priprema

U mlako mleko sipati kesicu suvog kvasca, kašicicu šecera i 2 kašike brašna. Ostaviti na toplom da nadoe. U posudu za mešenje sipati umuceno jaje, ulje, narendani margarin, so, vodu, nadošao kvasac i postepeno dodavajuci brašno umesite testo. Testo odmah razvucite u pravougaonu plocu i premažite nadevom koji se priprema na sledeci nacin: brikete spanaca obarite i dodajte u umuceno jaje, dodajte iseckan praziluk, sir, kackavalj, projno brašno, posolite po ukusu i izmešajte da se svi sastojci sjedine. Testo uvijte u rolat i isecite na komade debljine oko 1,5 cm. U podmazan pleh poreajte komade rolata formirajuci jelku (kao na slici). Jelku premažite umucenim jajetom i pecite dok lepo ne porumeni. Pecenu jelku pospite iseckanim peršunom. Služite toplo.

Savet