

Spiralna pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mlakog mleka
- **1 paket** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** suncokretovog ulja
- **min 600 g** brašna
- **125 g** margarina
- **1** jaje
- **po želji** kajmaka ili sitnog sira
- **po želji** susama ili suncokretovih semenki

Priprema

U toplom mleku izmrviti kvasac i dodati šećer, pa sve dobro promešati i ostaviti da nadoe. Nadošao kvasac umešati sa uljem, dodati so, prosejano brašno i umesiti testo. Ostaviti još 20-tak minuta da narasta. Nadošlo testo zamesiti sa malo brašna i podeliti na 6 jednakih delova. Od svakog dela napraviti lopticu, razvuci je oklagijom i premazati prethodno istopljenim margarinom. Isti postupak ponoviti sa ostalim lopticama testa, samo poslednju razvucenu ne premazivati margarinom. Zatim tako naslagano testo razvuci oko 40-ak cm precnika, premazati ga kajmakom ili sitnim sirom i urolati ga. Rolat iseci na jednake delove debljine oko 1,5 cm i reati u podmazan pleh (kao na slici).

Tako poreane rolatice premazati jajetom i ostatkom margarina. Po želji posuti susamom ili bilo kojim semenkama i peci u prethodno zagrejanom rearni na oko 250 C dok ne porumeni. Služiti uz ajvar i meze dok je još topla. :) Prijatno!

Savet

Ukoliko pogaa još nije skroz peena iznutra, a od gore ima lepu boju, možete je prekriti folijom i pei još neki minut bez bojazni da e zagoreti.