Masna pogaca sa fetom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica**kvasca
- **50 ml**tople vode
- **1/2 kašicice**šecera i brašna
- **800+200 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- svinjska mast sobne temperature
- **600 g**feta sira

Priprema

Stavite kvasac da nadoe sa pola kašicice šecera i brašna u 50 ml tople vode. U 250 g brašna, dodajte so, nadošli kvasac, 250 ml vode i polako dodajte ostatak brašna (negde oko 250 g). Mesite dok ne dobijete lepo i elasticno testo koje se ne lepi za ruke. Ostavite testo na toplom da se duplira. Premesite testo i ostaviti još malo da naraste. Kada je testo naraslo podelite na 9 jednakih jufkica. Jufkice razvijete oklagijom da budu okrugle reati u okrugli pleh svaku namazati mašcu pa preko sir tako jednu na drugu do 9. Devetu jufku prebaciti preko premazati mašcu i podvuci ivice ispod prve jufke kako se ne bi dizala kora.

Pecite na žici ispod sredine rerne na 220 stepeni oko 30-40 minuta, pa smanjite na 160 i pecite još 20 minuta.

Savet

Prijatno!