Punjena pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **3**jajeta
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **250 g**margarina
- **50 g**susama
- **100 g**sitnog sira
- **100 g**suvog vrata
- **100 g**kackavalja
- **100 g**slaninice prethodno reš pecene
- **2**mladga luka
- **malo**vlašca

Priprema

zamesiti testo i ostaviti da naraste.Kada naraste premesiti i ostaviti još 15 minuta da naraste.Razvuci testo u veliku koru i namazati margarinom presaviti na pola pa opet premazati,opet premazati pa presaviti i ostaviti 15 minuta.Nakon 15 minuta razvuci u okruglu veliku koru i iseci na trouglove.Staviti na širi deo trougla pa prebaciti uži deo preko staviti u pleh premazati žumancetom i posuti susamom i peci na 180° 45' ili zavisi od vaše rerne kako pecete testa izvolite i PRIJATNO

Savet