

Pogaca sa sirom i susamom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **4 dl** mlake vode
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 pakovanje** kvasca
- **0,5 kg** sitnog sira
- **1** jaje
- **250 g** margarina (istopljenog)
- **2 kašike** susama

Priprema

Zamesiti testo od brašna, kvasca, soli, šecera i mlake vode. Ostaviti ga da nadođe 1 sat na toplom.

Za premazivanje, izmešati sir sa jajetom. Margarin otopiti posebno.

Kad je testo nadošlo, podeliti na 6-8 loptica i svaku razvaljati u veličini pleha. Staviti prvu razvaljanu koru i premazati je rastopljenim margarinom i sirom sa jajetom. Na nju staviti sledecu i ponavljati postupak dok se ne potroši materijal. Pokriti krpom i ostaviti da odmori još pola sata.

Površinu premazati margarinom i posuti susamom. Peci 30-40 minuta na 180 stepeni.

Najbolje poslužiti uz kiselo mleko ili jogurt. Prijatno! :)

Savet