

Kulen pogaca



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dlmleka
- 150 ml kiselog mleka
- 1 jajce
- 30 g svežeg kvasca
- 3 kašikeulja
- 1 kašica šećera
- 1 kašica soli
- 650 g brašna
- 60- 70 g margarina

Za punjenje:

- 8 reznjevakulena
- 8 parčica kackavalja

Za premazivanje:

- 1 žumance
- maloulja
- po želji susama

Priprema

Mleko podgrejati da bude mlako i sa jednim decilitrom preliti izmrvljen kvasac pomešan sa kašicom šećera. Ostaviti da nadoe. Ostatak mleka i kiselo mleko pomešati, pa podgrejati da bude mlako. Umutiti jaje, dodati ulje, so, toplu mešavinu mleka i kiselog mleka i nadošli kvasac. Na kraju, postepeno, dodavati brašno i umesiti glatko testo. Pokriti ga čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste. Kada je udvostrucilo zapreminu, podeliti ga na 12 jednakih loptica.

Osam loptica premesiti i ostaviti sa strane. Preostale četiri loptice istanjiti oklagijom i reati jednu na drugu. Između ih premazivati otopljenim margarinom (svaku sem poslednje).

Zatim ih rastanjiti u krug prečnika 20 cm. Od dobijenog kruga iseci osam jednakih delova, pa svaki deo zaseci po sredini, tako da vrh ostane nerasecen.

Vrh novodobijenog trougla provuci dva puta kroz raseceni deo. Uzeti jednu lopticu, rukom je pritisnuti, staviti kulen i parce kackavalja, pa premesiti tako da punjenje bude u sredini loptice.

Staviti je na širu stranu trougla, a užu deo prebaciti preko loptice.

Reati loptice u podmazanu okruglu tepsiju jednu pored druge, tako da sredina ostane prazna. Ostaviti ih da malo narastu, premazati ih umućenim žumancetom, posuti susamom i peći na 200 stepeni oko 35-40 minuta.

Savet