

Aromaticna pogaca sa vlašcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1** jaje
- **50 g** margarina
- **50 g** kisele pavlake
- **150-200 ml** mlakog mleka

Za punjenje:

- **100 g** krem sira
- **po želji** sušeni vlašac

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **maloulja**
- **po želji** susama

Priprema

Pomešati brašno, šecer, kvasac i so, dodati jaje, pavlaku i otopljen margarin. Uz postepeno dolivanje mlakog

mleka umesiti glatko testo. Pokriti ga i ostaviti da nadoe. Premesiti ga na pobrašnjennoj radnoj površini i razviti u pravougaonu koru.

Razvijenu koru premazati krem sirom i bogato posuti vlašcem, a onda urolati.

Rolat preneti u pleh obložen pek-papirom i od njega formirati krug sa vecim otvorom u sredini.

Iseci na komadice, ali ne do kraja. Svaki komadic malo razmaknuti i odvojiti od prethodnog.

Pogacu premazati umucenim žumancetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 35 minuta.

Savet