Punjena pogaca



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **1 kocka** kvasca
- **250 ml**mlakog mleka
- **100 ml**kisele vode
- **100 ml**ulja
- **100 ml**jogurta
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika**soli
- **1100 g**brašna

Za fil:

- **1 cašа**pavlake
- **100 g**suvog vrata
- **100 g**mariniranih pecuraka
- **100 g**kackavalja
- **100 g**suve slaninice
- **100 g**pileca prsa
- **100 g**sira

Za palacinke:

- **3**jajeta
- **200 ml**mleka
- **100 ml**kisele vode
- **100 ml**ulja
- **300 g**brašna

Za dekoraciju:

- **1**jaje
- **20 g**semenke bundeve
- **20 g**susama
- **10 g**kima

Priprema

Prvo napravite palacinke. Umutite jaja mikserom, dodajte ulje, vodu, mleko i brašno. Umutite na najmanjoj brzini da nema grudvica. Ispržite palacinke na uobicajeni nacin, sa jedne i druge strane. Ohladiti. Kvasac razmutite sa malo mleka, šecera i 2 kašike brašna. Pustiti ga 5 minuta da miruje. U odgovarajucu posudu sipati ulje, vodu, jogurt, so, jaja i sa brašnom zamesuti glatko testo. Pokriti ga krpom i ostaviti da se udvosrtuci. Testo podeliti na dva dela. Jedan deo razviti oklagijom velicine šerpe u kojoj ce se peci. Premazati pavlakom pa poreati suvi vrat.

Staviti palacinku, premazati pavlakom pa staviti marinirane pecurke. Opet palacinka, premazati pavlakom pa staviti rendani kackavalj. Reati palacinke, svaku premazivati pavlakom i po želji reati slaninicu, pileca prsa, sira, marinirane pecurke i suvi vrat. Drugi deo testa razviti u veci krug. Odvojiti jednu traku, premazati je sirom ili pavlakom i uviti rolat. Rolat preseci na pola i uviti kao kiku. Ta kika služi za obod šešira.

Žumance odvojiti od belance i posebno umutiti. Umucenim žumancetom premazati ivice testa pa preklopiti drugom polovinom testa. Kiku postaviti na ivicu šerpe. Belancetom po želji premazati polovinu pogace i posuti kimom, semenom bundeve, a ostatak žumancetom i posuti susamom. Pustiti 10-ak minuta da krene pogaca i peci na 200 C dok ne porumeni. Uživati u divnom ukusu! Prijatno!

Savet