

Puding pogaca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 komad** kvasca
- **300 ml** mleka
- **100 g** šećera
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **1** jaje za premaz

Fil:

- **500 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga od jagode
- **5 kašika** kokosa
- **3 kašike** šećera

Priprema

Staviti kvasac u malo toplog mleka sa kašicom šećera da uskisne. U ciniju za mešenje staviti brašno, ulje,

ostatak toplog mleka, šećer jedno jaje i nadošli kvasac. Umesiti testo pa ostaviti na toplom mestu da naraste. Za to vreme skuvati jedan puding u mleku sa tri kašike šećera. Gotov puding skloniti sa vatre, dodati kokos, sve izmešati pa ostaviti da se ohladi. Testo podeliti na tri dela. Svaki deo razvuci u široke trake. Puding rasporediti na te tri trake. Svaku umotati u rolat. Od ta tri rolata napraviti pletenicu, a onda je smotati u krug.

Staviti pogacu u tepsiju pa premazati umucenim jajetom.

Ostaviti još desetak minuta da odmori, a onda staviti da se pece 30 minuta na 180 stepeni.

Savet