

Panceroti pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 dl** maslinovog ulja
- **250-300 ml** jogurta
- **1** jaje

Nadev:

- **oko 100-150 g** curece šunkarice
- **nekoliko kašika** kečapa
- **nekoliko kašika** sitnog sira
- **malo** origana
- **malo** svežeg vlašca

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malo** susama
- **malo** curikota

Priprema

Prosejati brašno, pomešati ga sa suvim sastojcima, sipati ulje, pa dodajući pomalo smlacen jogurt, umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da odmara, a za to vreme spremite namirnice za nadev. Nadošlo testo podeliti na pet delova. ?etiri bi trebalo da budu približno iste velicine. Rasklagijati u korice te cetiri lopte, naneti kecap, curecu šunkaricu, malo sitnog sira, ili po izboru, posuti suvog origana i svežeg vlašca.

Sad preklopiti svaku koricu da se dobiju panceroći. Krajeve dobro pritisnuti prstima.

Tepsiju obložiti pek-papirom, a onda slagati panceroće tako da jedan kraj naleže na drugi, kao na slici...

Peti deo testa podeliti na dva dela, napraviti dve vrpce koje se upletu. Gledati da budu dovoljno duge da bi obavili celu pogacu...

Postaviti pletenicu oko pogace i blago je utisnuti u testo.

Ostaviti pogacu da odmori. Pre pecenja je premazati umucenim jajetom i dva panceroćija posuti susamom, a dva curikotom. Pletenicu ukasiti sa obe vrste semenja. Peci pogacu da lepo porumeni i poslužiti je toplu. Naravno, lepa je i hladna...

Savet

Crno seme kojim sam posula poga?u negde zovu crni susam, crni kim, negde ?orikot... u mom kraju ga zovu ?urikot, pa sam i tako napisala...