

# **Pogaca punjena sa sirom**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 g**brašna
- **1 pakovanje**sirovog kvasca
- **1 ravna kašikasoli**
- **1 kašicica**šecera
- **1 dl**vode
- **3 dl**mleka
- **2 jajeta**
- **1**belance

### **Fil:**

- **500 g**sitnog sira
- **2**jajeta

### **Za premazivanje:**

- žumance
- susam

## **Priprema**

U mlakoj vodi rasvorite kvasac i kašicicu šecera, ostavite da kvasac nadoe. U dublji sud pomešajte brašno, jaja, vodu, mleko, so, na kraju dodajte kvasac. Umesite i ostavite da se testo udvostruci. Nadošlo testo premesite i

podelite u dva dela. Razvucite jedan deo oklagijom i obeležite cašom krugove. U svaki obeleženi krug stavite po malo nadeva (predhodno sjedinite). Drugi deo testa razvucite oklagijom na istu velicinu kao i prvi i prebacite preko prvog.

ašom vadite krugove (izmeu dva testa vide se male izbocene od nadeva). Reajte u krug na namazan pleh, premažite žumancetom i pospite susamom. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko pola sata.

## **Savet**