

Pogaca sa šljivama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** mekog brašna
- **1 dl** mleka
- **1,5 dl** jogurta
- **20 g** svežeg kvasca
- **2** jajeta
- **50 ml** ulja
- **2** vanilin šećera
- **2 kašike** šećera

Za punjenje:

- **300 g** šljiva
- **2 kašike** šećera
- **2** vanilin šećera
- **1** jaje za premazivanje

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko sa izmrvljenim svežim kvascem i kašicom šećera, pa dobro izmešati i ostaviti da nadoe. U vanglicu sipati polovinu brašna, dodati jogurt, 2 jajeta, preostali šećer, ulje, vanil-šećer i nadošli kvasac. Sastojke izmešati rukom i postepeno dodavati preostalo brašno. Mesiti dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo prebaciti na radnu površinu, pa istanjiti oklagijom na debljinu od 5 mm, te okruglom manjom modlom za krofne vaditi krugove od testa.

Šljive uzdužno preseći napola i ocistiti od koštica pa kratko prokuvati u vodi da omekšaju. Potom ih iscediti i uvaljati u mešavinu šecera i vanil-šecera.

Okruglu tepsiju obložiti papirom za pečenje, pa u nju naizmenicno slagati testo i šljive tako da se na krajevima preklapaju dok se ne popuni dno tepsije.

Oblikovanu pogacu prekriti providnom folijom i ostaviti da nadoe.

Potom premazati umucenim jajetom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet