

## ***Mediteranska pogaca***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna tip 400 oštro
- **20 g**šecera
- **30 g**soli
- **50 g**svetleg kvasac
- **7 kašikama**linovog ulja
- **2 jajeta**
- **1**žumance
- **500 ml**gustog jogurta

#### **Za premazivanje loptica:**

- **125 g**omekšalog putera

#### **Za fil:**

- **300 g**izgnjecenog feta sira
- **1**jaje
- **100 g**sitno seckanih zelenih maslina

## Za premazivanje pogace:

- 1neumuceno belance
- 2 kašikesusama za posipanje pogace

## Priprema

Priprema u ciniju staviti brašno, so, šecer, kvasac, jaja i žumance, ulje i gusti jogurt. Zamesiti testo i ostaviti da se odmara 20 minuta. Nadošlo testo podeliti u 15 lopti. Pustiti još 10 minuta da se loptice odmore. Dok se loptice odmaraju sir izgnjeciti i umutiti sa jajetom.

Zatim 6 loptica razviti elipsasto iseci u trake, premazati sa otopljenim puterom i stavljati fil od sira, pa posuti seckanim maslinama, i uviti kao na slici.

Preostalih devet loptica razviti elipsasto premazati ih sa sirom, posuti sa maslinama i uviti u manji rolat. Rolat preseći na dva dela. Secene rolatice slagati u krug i oblikovati veliku pogacu. Nepecenu pogacu premazati sa ne umucenim belancetom i posuti sa susamom. Peci 250 stepeni 30 minuta. Prijatno.

## Savet