

Žu-žu pogaca (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **150 ml** jogurta
- **150 ml** vode
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **3 kašičice** soli
- 2 jajeta
- **50 ml** ulja
- **700 g** brašna

I još:

- **180 g** margarina
- **3** cenanbelog luka

Za posipanje:

- **malo** susama
- **malokrupne** morske soli

Priprema

Vodu i jogurt zagrijati da bude mlako pa dodati šećer, zdrobljen kvasac i kašiku brašna, sve dobro promešati. Ostaviti 5 minuta da nadože. U vangli sjediniti jaja, ulje i so, dodati nadošao kvasac, promešati i sa brašnom

zamesiti glatko testo. Ostaviti 30-40 minuta da raste.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na 4 dela, formirati jufke.

Razvuci jufku oklagijom što tanje u formi pravougaonika (40*35 cm). Rastopiti margarin i premazati rastanjenu prvu koru, zatim razvuci drugu preklopiti preko prve pa premazati margarinom, ponoviti i sa trecim korom, premazati, razvuci i cetvrtu koru pa je staviti preko trece, ali nju ne premazivati. Iseci na kocke 5*5 cm, ne mora biti najpreciznije.

Polovinu kockica staviti u okrugao pleh. U preostali otopljeni margarin dodati sitno seckan beli luk. Preliti kockice polovinom smese od margarina i belog luka. Sloziti i preostale kockice pa ih takođe zaliti smesom od margarina. Posuti susamom i krupnom morskom soli.

Ukljuciti rernu na 200C. Kada se ugreje onda staviti pogacu. U međuvremenu ce pogaca još da narasta. Peci pogacu 10 minuta, izvaditi je iz rerne, pokriti papirom za pecenje i peci još 10-15 minuta.

Sluziti je prohladeno.

Savet

Fantastičnog je ukusa. Prijatno :-)