

# **Jubilarna pogaca**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- **1** kašikašecera
- **2** kašicicesuvog kvasca
- **1** šoljicamaslinovog ulja
- **2** pune kašikekisele pavlake
- **oko 250** mltople vode
- **1**jaje

### **Nadev:**

- **200** gmladog sira
- **200** gspanaca

### **I još:**

- **1**jaje za premaz
- **malosusama** i curikota
- **malo** kukuruznog griza

## **Priprema**

Prosejanom brašnu dodati so, šecer i suvi kvasac pa promešati prstima. Sipati ovlaš umuceno jaje, maslinovo

ulje, dve kašike kisele pavlake, pa podlivajuci topлом vodom umesiti glatko testo. Ostaviti ga da nadoe. Kad se udvostrucilo, istresti testo na radnu površinu i podeliti ga na dve lopte. Jednu loptu rasuci u okruglu koru i staviti u pleh obložen pek papirom. Drugu takoe razviti u okruglu koru, pa na njoj napraviti zareze. Prvo napraviti na cetiri strane po osam zareza, a onda svaki nežno podici i, pocev od sredine, plesti pletenicu.

Sad izmeu svake pletenice ponovo napraviti zareze, negde oko pet, i opet isplesti pletenicu. Krajeve svih pletenica prstima utisnuti dobro, da se ne bi podigli prilikom pecenja. Želim da napomenem da je broj zareza proizvoljan...

Za nadev pomešati sir sa seckanim spanacem, po ukusu posoliti. Koru koju smo stavili na pek papir premažemo ovim nadevom, ali ostavimo prazno sa krajeva negde oko 1 cm. Taj deo testa naboramo, da nadev ne bi cureo...

Sad pažljivo prenesemo koru sa pletenicama i pokrijemo nadev. Dobro "ušuškamo" vrhove pletenica pod drugu koru da se ne bi podigli dok se pogaca pece.

Ostavimo pogacu da "odmara" dok se pecnica greje. Pred pecenje je premažemo umucenim jajetom i pospemo semenjem susama i curikota, kao i kukuruznim grizom. Pogaca je gotova kad dobije finu zlatnu boju... Prijatno!

## **Savet**

Ovo je moj jubilarni, 1000.-ti recept i, dugu sam se dvoumila da li da to bude neki "slatki" recept, ali, ipak sam rešila da ostanem verna onome što najviše volim, a to su pogae...