

Jubilarna pogaca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **2 pune kašike** kisele pavlake
- **oko 250 ml** tople vode
- **1** jaje

Nadev:

- **200 g** mladog sira
- **200 g** spanaca

I još:

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

Priprema

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

ulje, dve kašike kisele pavlake, pa podlivajući toplom vodom umesiti glatko testo. Ostaviti ga da nadođe. 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 takođe razviti u okruglu koru, pa na njoj napraviti zareze. Prvo napraviti na četiri strane po osam zarez, a onda svaki nežno podici i, počev od sredine, pletiti pletenicu.

Sad između svake pletenice ponovo napraviti zareze, negde oko pet, i opet isplesti pletenicu. Krajeve svih pletenica prstima utisnuti dobro, da se ne bi podigli prilikom pečenja. Želim da napomenem da je broj zarez, 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 "ušušamo" vrhove pletenica pod drugu koru da se ne bi podigli dok se pogaca pece.

Ostavimo pogacu da "odmara" dok se pecnica greje. Pred pečenje 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, dugo 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 pogače...