

Cvetna slana pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2** dl mleka
- **2** dl mlake vode
- **1** dl ulja
- **1** kvasac
- **850** g brašna
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašika** soli

Za fil:

- **400** g salame
- **150** g sitnog sira
- **1 kašika** kiselog mleka
- **1-1,5** dl kecapa
- **1 kašicica** origana
- **1 kašicica** ciliya u prahu
- **1 kašicica** soli

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** krupna morska so

Priprema

Pripremiti sastojke.

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šećer. Ostaviti ga 5 minuta da nadođe. U posudu za mešenje sipati vodu, ulje, nadošao kvasac i brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata da se udvostruci.

Narendati salamu, u drugu posudu pomešati sir i kiselo mleko, dodati i origano, so i cili u prahu, sve to dobro sjediniti pa dodati u posudu sa salamom, dodati i kecap, pa promešati.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na dva dela, formirati 2 jufke. Svaku jufku rastanjiti što tanje i odgovarajućom čašom /modlom vaditi krugove (prečnik moje čase je 7 cm). Na svaki krug staviti kašičicu fila, razmazati po celom krugu, preklopiti na pola, a zatim oba kraja staviti prema sredini kako bi se dobila forma latice.

Latice reži u podmazan okrugli pleh, jednu uz drugu, dok se ne popuni cela tepsija.

Cvetnu pogacu premazati umućenim jajetom, posuti susamom i krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 20 minuta, dok ne poprimi zlatno žutu boju. Služiti prohladno.

Savet

Jako ukusna, meka i dekorativna. Zahteva malo više truda, ali nije ništa komplikovano i što je najbitnije, trud se na kraju isplati. Prijatno ?