

Cvetna slana pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za testo:

- **2** dlmleka
- **2** dlmlake vode
- **1** dlulja
- 1kvasac
- **850** gbrašna
- **1** kašicica šecera
- **1** kašika soli

Za fil:

- **400** gsalame
- **150** gsitnog sira
- **1** kašika kiselog mleka
- **1-1,5** dlkecapa
- **1** kašicica origana
- **1** kašicica cilija u prahu
- **1** kašicica soli

Za premazivanje i posipanje:

- **1**jaje
- **po potrebisusam**
- **po potrebikrupna** morska so

Priprema

Pripremiti sastojke.

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šecer. Ostaviti ga 5 minuta da nadoe. 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 cašom /modlom vaditi krugove (prečnik moje case je 7 cm). Na svaki krug staviti kašicicu fila, razmazati po celom krugu, preklopiti na pola, a zatim oba kraja staviti prema sredini kako bi se dobila forma latice.

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

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

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

Savet

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