**Leptir* pogaca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **1**jaje
- **1,5 dl**maslinovog ulja
- **2 kašike**kiselog mleka
- **oko 300 ml**tople vode
- **1 kocka**kvasaca

Za punjenje:

- **300 g**praziluka
- **100 g**feta sira
- **2**paradajza
- **po ukusu**soli i bibera

I još:

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

Priprema

Praziluk oprati, ocistiti, iseckati i kratko prporžiti. Posoliti, pobiberiti.

Prosejanom brašnu dodati so, šecer i promešati. Jaje ovlaš umutiti viljuškom, sipati zajedno sa maslinovim uljem i kiselim mlekom u brašno, pa podlivajuci toplom vodom, umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da odmori. Potom ga podeliti na jednu vecu i dve manje lopte.

Najvecu loptu rasuci oklagijom u koru, koju stavimo u pleh obložen pek papirom. Praziluk rasporediti po njoj, ostavljajuci oko 1cm od ivice prazan.

Preko praziluka namrviti fetu, a odozgo složiti paradajz isecen na ploške, prethodno malo zacinjen solju i biberom...

Prazne krajeve kore naborati, da fil ne bi cureo prilikom pecenja.

Drugu koru takoe rasklagijati, pa preci valjkom i napraviti mrežu. Prebaciti je preko kore sa nadevom, krajeve "ušuškati" pod nju, da se ne bi podigla prilikom pecenja.

Od poslednje lopte testa razviti koru i modlicom vaditi leptire. Poslagati ih preko mrežaste kore. Ostaviti pogacu da odmara dok se pecnica greje. Premazati je umucenim jajetom i posuti susamom, curikotom i kukuruznim grizom. Peci je dok fino ne porumeni...

Savet