Pogaca srce do srca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **470 g**brašna za kisela testa
- **2**jajeta
- **2 kašicice**soli
- **30 g**svežeg kvasca
- **3 kašike**ulja
- **150 ml**mleka
- **100 ml**jogurta
- **1 kašika** sirceta
- **80 ml**soka od cvekle
- **300 g**feta sira
- **2 kašike** pavlake
- **250 g**praziluka
- **150 g**barene, mesnate slanine
- **1** rendano, kuvano jaje
- **1 kašika**masti

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, šecer i 1 kašicicu brašna da nadoe. U dve posude staviti brašno, dodati po pola kašicice soli, promešati, pa u svaku dodati po pola kolicine otopljenog kvasca, pola izmucenog 1 jaja i 1 žumanca, pola ulja i jogurta sobne temperature, a samo u jednu posudu dodati sok od cvekle (može kuvane) i 1 kašiku sirceta. Dodavanjem brašna umesiti glatko testo. Meni je za crveno testo trebalo 230 gr. brašna, za belo 200 gr., a ostatak za posipanje.

Ostaviti testo 30-ak minuta na toplom da naraste. Pokriti ga folijom ili krpom.

Premesiti i ostaviti opet 15-ak minuta Nakon toga, oba testa podeliti na dva dela. Od jednog dela crvenog testa, modlom za vanilice vaditi srca. Kalup u obliku srca obložiti papirom za pecenje, pa na dno staviti jednu polovinu crvenog testa. U tiganj staviti kašiku masti, iseckan praziluk, 1 kašicicu soli i propržiti, pa dodati slaninu i još malo propržiti. Ohlaenu smesu u koju je dodato 1 rendano, kuvano jaje, staviti preko crvenog testa. Preko ove smese staviti jedan deo belog testa, a na njega fil od izmešanog feta sira i pavlake. Preko sira staviti drugi deo belog testa i ivice testa spojiti da ne ispada fil. Preko belog testa poreati srca od crvenog testa.

Preostalo belance umutiti i premazati pogacu. Ostaviti je još 15-ak minuta da odmori. Za to vreme zagrejati rernu na 200 stepeni C pa staviti pogacu. Odmah je pokriti papirom za pecenje i peci oko 35 minuta.

Savet

Možete koristiti sok ili izrendanu cveklu. Ako želite intenzivniju boju, poveajte koliinu cvekle.