

amac pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **250 ml** tople vode
- **2 kašice** ravne soli
- **1 kašica** šećera

Za fil:

- **250 g** sira urda
- **250 g** rendanog parizera
- **100 g** kecapa
- **po potrebi** origano

Ostalo:

- **100 g** rendanog kackavalja
- **1** jaje

Priprema

U posudu staviti sir, dodati kecap i origano, rendani parizer i sve kašikom sjediniti.

U vanglicu staviti kvasac, šećer malo tople vode, kašicicu brašna i sve promešati. Ostaviti da kvasac uskisne. Dodati ostatak tople vode, so, brašno i zamesiti testo. Odmah podeliti na 34 loptice, ostaviti da odmaraju oko 15 minuta, svaku razviti u krug pa u sredinu staviti fil, krajeve stisnuti da se dobije oblik camca, reati ih u okrugli pleh sa pek papirom promera 28 cm. Pokriti ih i ostaviti da uskisnu.

Premazati pre pečenja jajetom i peći na 200C dok lepo ne porumeni. Pred kraj izvaditi i posuti na brzinu rendanim sirom i vratiti još minut, dva nazad u rernu.

Savet