Pogaca sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**mleka
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **3 kašike**ulja
- **500 g**brašna
- **po potrebi** omekšali margarin

Za punjenje:

- **400 g**mlevenog mesa
- **1/4**ljute dimljene kobasice
- **1 kašicica** peršunovog lišca
- **100 g**urde
- **100 g**kackavalja
- **po potrebi**kiseli krastavcici
- **po potrebi** kecap
- **po potrebi** so
- **1**manji crni luk

Za premazivanje:

- **1**jaje
- **po potrebi**susam

- **po potrebi**lan

Priprema

U vanglicu staviti izmrvljen kvasac, šecer i sa 50 ml toplog mleka i kašicicom brašna podici kvasac. Tada dodati ostatak toplog mleka, so, ulje i sa brašno zamesiti lepo meko testo. Podeliti testo na dva jednaka dela i staviti da duplira pokriveno folijom.

U tiganju na malo vode izdinstati malu glavicu seckanog luka sve dok se ne raskuva, dodati 400 gr mlevenog mesa, izmrvljeno parce ljute dimljene kobasice, peršunov list, so, i izdinstati sve zajedno dok ne ostane bez tecnosti. Podeliti na dva dela. Izrendati kackavalj i iseckati što sitnije krastavcice.

Kad testo uskisne, svaku obgicu razviti u pravougaonik, premazati tankim slojem mekog margarina, staviti polovinu fila od mesa, preko pobacati pola urde, pola rendanog kackavalja, seckane krastavcice i poprskati kecapom. Uviti u rolat. Uplesti oba rolata, saviti u krug i staviti u okrugli pleh. Kad se pogaca duplira, namazati je jajetom i posuti susam i lanom. Peci na 180C dok ne porumeni. Pecenu pogacu pokriti desetak minuta kuhinjskom krpom.

Savet