

## *Zvezda pogaca sa sirom i pavlakom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **2 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičice** soli
- **1 dl** ulja
- **1** žumance
- **550 g** brašna
- **20 g** kvasca

#### **Za nadev:**

- **2 dl** kisele pavlake
- **150 g** sira

#### **Za premaz:**

- **1** belance
- **malo** susama

### **Priprema**

U mlakoj vodi razmutiti kvasac sa šećerom. Ostaviti da malo nadoe.

Zatim dodati mleko, so, ulje, brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti ga na toplo 45 minuta.

Gotovo testo rastanjiti oklagijom što tanje i nožem urezati zareze kao zvezda.

Potom okolo staviti kiselu pavlaku i sir i krakove prikaciti i pritisnuti sa korom.

Premazati sa umucenim belancetom i od gore posuti susamom. Pec na 200C oko 30-40 minuta.

### **Savet**

Možete je pripremiti po vašem omiljenom receptu za pogae i dizana testa.