Posna pogaca punjena prazilukom i ajvarom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl** vode
- **5 kašika**ulja
- **1 kocka**svežeg kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **po potrebi**brašno tip 400 meko

Još:

- **1 struk**praziluka
- **3 kašike**ajvara
- **po ukusu**soli
- **malo**kisele vode
- **malo**susama

Priprema

U mlaku vodu dodati kvasac i šecer promešati pokriti krpom i ostaviti da odstoji pet minuta. Dodati ulje, malo brašna, so mešati varjacom i dodavati brašno i zamrsiti glatko testo. Ostaviti testo da udupla masu. Premesiti testo i ostaviti još jednom da udupla masu. Testo premesiti i podeliti na 3 dela.

Praziluk iseci na polukrugove i dinstati na vodi sa malo soli dok ne omekša.

Prvi deo testa razvuci u dugacki pravougaonik premazati ajvarom i uviti u rolat. Dobijen rolat staviti u tepsiju (podmazati uljem) spojimo u krug. Drugi deo testa uzmemo isto razvucemo u dugacak pravougaonik na njega stavimo praziluk uvijemo u rolat i stavimo unuta prvog kruga uzmemo makaze i secemo kriške i prebacimo preko rolata od ajvara. Treci deo testa podelimo na dva dela i razvucemo u dva valjka koja ispletemo jedan oko drugog i onda uvijemo kao puž. Dobijen puž stavimo u sredinu.

Pogacu premazati kiselom vodom i ostavimo da odstoji 10 minuta. Potom još jednom premazati kiselom vodom i posuti susamom. Pogacu peci na 200°C. Toplu pogacu premazati sa malo kisele vode i ulja.

Savet