

# **Posna pogaca sa prazilukom i ajvarom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **3 dlvode**
- **1 kesicasuvog kvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašika soli**
- **5 kašikaulja**
- **po potrebibrašno tip 400 meko**

### **Još:**

- **3 kašike ajvara**
- **1 praziluk**
- **2 kašike ulja**
- **1 kašika susama**
- **po potrebi soli**

## **Priprema**

U mlaku vodu dodati kvasac i šecer promešati potom dodati ulje, malo brašna i so dobro promešati pa postepeno dovati brašno dok se ne zamesi glatko testo. Testo prekriti krpom i ostaviti da udupla masu. Kada udupla masu premesiti i još jednom ostaviti da naraste. Praziluk iseci na rebarca i dinstati na ulju posoliti po ukusu.

Testo podeliti na 3 dela. Prvi deo testa razvuci u dugacki pravougaonik premazati ajvarom i uviti u rolat. Staviti u okruglu tepsiju uz ivicu. Drugi deo testa takoe razvuci u pravougaonik i preko staviti dinstani praziluk pa uviti

u rolat staviti sa unutrašnje strane prvog rolata. Uzeti makaze i rolat sa prazilukom zasecati i prebacivati preko roleta sa ajvarom. Treci deo testa podeliti na dva dela i napraviti dva dugacka valjka koja isprepletemo jedan oko drugog pa uvti u puža. Testo staviti u sredinu. Pogacu ostaviti da odstoji 15 minuta potom je premazati kiselom vodom i srednji deo posuti susamom. Peci na 200°C dok ne porumeni.

### **Savet**