Integralna uvijena pogaca

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za fil:

- **400 ml**mleka
- **3 kašike**šecera
- **100 g**margarina
- **50 g**suvog groža
- **100 g**seckanih suvih šljiva
- **1 kesica**pudinga od vanile

Za testo:

- **500 g**integralnog brašna
- **25 g**kvasca
- **1 maka kašicica**soli
- **100 g**masti
- **1**jaje
- **5 kašika**šecera
- **300 ml**mleka
- **3 kašike**rogaca
- **1**jaje za premazivanje

Priprema

Pomešati kvasac i jednu malu kašicicu šecera. Od ukupne kolicine ugrejanog toplog mleka uzeti oko 50 ml i sipati preko kvasca i šecera i pomešati. Ostaviti da kvasac uskisne. U jednu posudu staviti mast,šecer i jedno jaje. Dobro izraditi viljuškom da se sjedini. U posudu za mešenje staviti brašno, rogac, so, umucenu mast, šecer

i jaje i dodati nadošli kvasac. Dodati ostatak mleka pa umesiti testo.

Ostaviti testo na toplom mestu da naraste. Za to vreme pripremiti fil. Staviti u šerpicu 200 ml mleka i šecer. Posebno razmutiti puding u 100 ml mleka pa ga ukuvati u vrijuce mleko. Ostaviti skuvan puding da se malo prohladi.

Kada je testo naraslo podeliti ga na 4 dela. Prohlaen puding pomešati sa omekšalim margarinom pa dodati suvo voce. Sve dobro izmešati. Svaki deo testa razviti pa po njemu rasporediti fil. Uviti svaki u rolat.

Uzeti po dva rolata uplesti pa smotati u tepsiju. Ponoviti i sa druga dva rolata. Umutiti jedno jaje pa premazati pogacu.

Ostaviti tako u tepsiji oko 30 minuta da naraste, a onda staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni da se pece. Peci oko 30 minuta, a onda ako sredina nije gotova pokriti folijom pa vratiti da se pece jod 10 minuta. Kada se pogaca ohladi uživati u mirisu i ukusu, veoma je ukusna.

Savet