

Pogaca rescvetani gerber



težina: **tesko**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Za fil:

- **450 g** mlevene piletine
- **1 glavica** crnog luka
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** mešavina suvog začina

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **1 kašičica** masti

Priprema

U mlakoj vodi izmrviti kvasac dodati šećer, pa ga ostaviti da nadoe. U dubljoj cini pomešati polovinu brašna sa jajetom, dodati so, mleko i ulje. Nakraju sipati nadošli kvasac, pa zamesiti glatko testo postepeno dodavajući preostalo brašno. Ostaviti testo da odstoji oko 45 minuta (da nadoe).

Na zagrejanom ulju izdinstati sitno seckan crni luk, pa kad postane staklast, dodati mlevenu piletinu.

Dinstati dok piletina ne porumeni, pa zaciniti biberom i mešavinom suvog biljnog začina po ukusu. Skinuti sa vatre i ostaviti fil da se ohladi.

Nadošlo testo razviti u krug na pobrašnjenoj površini, pa vaditi krugove čašom.

Na svaki krug staviti po malo fila i preklopiti krug da bi se dobio polumesec.

Zatim spojiti krajeve kruga da se dobije oblik cvetnog pupoljka i reati gusto i uspravno jedan do drugog pocevši od zida tepsije, pa ka sredini.

Pripremljenu pogacu ostaviti da odstoji oko 20 minuta, premazati je umucenim jajetom i peci oko 35 minuta na 200 stepeni.

Gotovu pogacu premazati mašcu i pokriti krpom da se ohladi.

Savet