

## **Punjena pogaca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g**mekog brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kašicicašecera**
- **1,5 kašicicasoli**
- **250 ml**mleka
- **4 kašikeulja**
- **1jaje**

#### **Za punjenje:**

- **300 g**parizera
- **300 g**sitnog sira
- **1jaje**
- **po potreborigano**
- **po potrebikecap**
- **po potrebi** malo topljenog margarina

## Za premazivanje i posipanje:

- 1jaje
- po potrebisam
- po potrebilan
- po potrebi chia

## Priprema

U vanglicu sipati malo toplog mleka, šecer i izmrvljen kvasac. Razmutiti, dodati 1 kašiku brašna, promešati i ostaviti da se kvasac podigne. Dodati ostatak toplog mleka, ulje, jaje, so, umesiti testo dodavajuci polako brašno. Testo odmah podeliti na dva jednakaka dela. Pokriti ih i ostaviti tako na radnoj površini da duplira. Za to vreme u ciniju staviti sitan sir i dodati sitno izrendan parizer, jaje i malo kecpa. Sve viljuškom promešati.

Uzeti jednu obgu, razviti je tanko, premazati malo s topljenim margarinom pa preko staviti pola mase za punjenje i razmazati po testu. Uviti u rolat. Ponoviti isto i sa drugom obgom. Uplesti rolate kao pletenicu pa ih saviti i staviti u okrugli kalup 26 cm. Ostaviti pogacu da duplira, premazati je umucenim jajetom pa posuti semenke po svojoj želji. Peci na 180C dok ne porumeni.

## Savet