

## *Žu-žu pogaca sa mladim sirom*



### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 150 ml jogurta
- 150 ml vode
- 1 mala kašičica šecera
- 50 g svezeg kvasca
- 5 kašika brašna
- 1 kg brašna
- 4 jajeta
- 1 žumance
- 100 ml ulja
- soli po ukusu
- 200 ml tople vode

#### **Za filovanje:**

- 300 g mladog neslanog sira
- 1 belance za premazivanje
- susam za posipanje
- 150 g margarina za premazivanje razvijenog testa

### **Priprema**

150 ml jogurta i 150 ml vode zagrejati da bude mlako pa u to dodati 1 malu kašičicu šecera, 50 g svezeg kvasca i 5 kašika brašna pa pustiti da nadodje.

1 kg brašna staviti u ciniju pa dodati 4 jajeta i 1 žumance, 100 ml ulja, nadošao kvasac, soli po ukusu (ja sam stavila 2 male kašičice soli), 200 ml tople vode i zamesiti glatko testo.

Testo ostaviti da se odmara 60 minuta, posle toga testo premesiti i podeliti na 4 jufke, svaku jufku razviti i premazati margarinom pa posuti mladim sirom. Jufke složiti jednu na drugu, poslednja jufka se ne premazuje. Iseci u kockice složiti u tepsiju premazati belancetom.

Posuti susamom i peci na 200 stepeni 60 minuta.