

## *Gerber slavka pogaca*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **45 g** kvasca
- **120 ml** ulja
- **4** jajeta
- **1,5 kašičica** soli
- **620 g** brašna
- **malosusama**
- **malosemenki** golice
- **200 g** krem sira

### **Priprema**

U toplo mleko stavite kašičicu šecera i brašna. Ostavite 10 minuta da kvasac proradi. Nakon toga dodajte ulje, dva jajeta, so i brašnom zamesite testo.

Ostavite 30 minuta.

Nadošlo testo podelite na dva jednaka dela.

Prvi deo testa razvucite na pobrašnjenoj radnoj površini.

Prebacite ga u podmazan pleh velicine 30 cm.

Sjedinite krem sir i jaje pa premažite preko testa. Na isti nacin razvucite i drugi deo testa pa ga stavite u tepsiju preko krem sira.

U centar stavite cašu, a onda oštrim nožem zasecite na 12 delova.

Svaki deo uvertite 2 ili 3 puta.

Ukljucite rernu da se zagreje i za to vreme neka pogaca malo naraste. Pre pecenja pogacu premažite jajetom i pospite susamom i sirovim semenkama golicice.

Pecite na 200 stepeni 25 minuta.

## **Savet**