

Gerber slavska pogaca



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U toplo mleko stavite kašicicu 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 pobršnjenoj 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 tepsiјu preko krem sira.

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

Svaki deo uvrтite 2 ili 3 puta.

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

Pecite na 200 stepeni 25 minuta.

Savet