

Šarena pogaca (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Prvo testo:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1,5 kašičica** soli
- **100 g** margarina

Drugo testo:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1,5 kašičica** soli
- **160 g** kajvara

Ostalo:

- **300 g** sitnog sira
- **1** jaje
- **20 g** susama
- **50 g** margarina

Priprema

Prvo testo: Razmutiti kvasac u malo toplog mleka (uzetii od ukupne kolicine mleka). Dodati šecer pa ostaviti da nadoe. Nadošli kvasac pomešati sa ostatkom mleka, dodati omekšali margarin i brašno pomešano sa solju. Umesiti testo pa ga ostaviti da naraste.

Drugo testo: Sve isto uraditi kao i kod prvog testa samo sto se ovde umesto margarina dodaje ajvar. Takoe umesiti glatko testo da nije ni previše mekano, a ni tvrdo. Ostaviti ga na toplom mestu da naraste.

Razviti i jedno i drugo testo. Svako testo iseci na trake sirine oko 2 cm. Na svaku traku staviti sitan sir i svaku traku uviti u valjak, pa je umotati spiralno. Reati u podmazanu tepsiju naizmenicno. Prvo beli valjak pa onda narandžasti i tako sve u krug dok ima testa.

Razmutiti jedno jaje pa premazati pogacu, posuti je susamom i preko rasporediti margarin isecen na listice.

Ostaviti još 15 minuta da stoji dok se ugreje rerna. Staviti pogacu da se pece oko 30 minuta na 200 stepeni.

Kada se ohladi poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet