

Uvrnuta pogaca sa sirom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Tijesto:

- **1/2 kg** brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šecera
- **2 kašice** kvasca
- **3 supene kašice** ulja
- **1** jaje
- **250 ml** mlakog mlijeka

Još:

- **3 kašice** margarina sobne temperature
- **150-200 g** sira

Priprema

U mlako mlijeko staviti šećer i kvasac, promiješati i ostaviti da odstoji nekoliko minuta, zatim dodati, so, ulje, jaje i brašno. Zakuvati tijesto. Ostaviti da odstoji 1h. Zatim premijesiti tijesto i podijeliti na dva dijela. Oklagijom razvlacimo koru okruglog oblika i odmah je prebacujemo u pleh obložen pek papirom. Po kori staviti margarin i usitnjeni sir, zatim preko toga drugu koru, lagano pritisnuti pogacu rukama. Sredinu pogace obilježiti čašom, pa je isjeci na 16 djelova. Spajati po dva dijela, tako sto jedan prebacujemo preko drugog i tako dobijamo 8 djelova.

Uvrćemo prvi krak i taj dio ide u sredinu (što je prethodno obilježena čašom), ostale djelove uvrćati i reati oko sredine.

Ostaviti pogacu da odstoji 45 minuta. Umutiti 1 jaje i time premazati pogacu, zatim je peci 25-30 minuta na 180 C.

Savet

.