

## *Pogaca sa sardelama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg brašna
- 2,5 dl mlake vode
- 1 kašicica šecera
- 1 paketić kvasca
- malo soli
- 4 dl maslinovog ulja
- 150 g slanih sardela
- manja konzerva kivanog paradajza
- 1 glavica crnog luka

### **Priprema**

U malo mlake vode dodati šećer i izmrvljeni kvasac. Nadošli kvasac sipati u prosejano brašno, dodati malo soli, 3 dl maslinovog ulja i ostatak vode.

Zamesiti testo i ostaviti da nadože. Zagrejati 1 dl maslinovog ulja i propržiti sitno iseckan crni luk, pa dodati paradajz iz konzerve.

Dinstati 10 minuta uz mešanje, pa ostaviti da se ohladi. Nadošlo testo podeliti na pola.

Jedan deo staviti u pleh, rukama razvuci po plehu, pa preko sipati prohladenu smesu luka i paradajza, zatim poslagati sardele.

Sve to prekriti drugim delom testa, izbosti viljuškom i u rerni zagrejanom na 180 stepeni, peci 50 minuta.