

Pogaca sa sirom i prazilukom



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kašika** šećera
- **2-3 kašice** soli
- **400 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **40 g** kvasca
- **100 g** margarina
- **2 veka struka** praziluka
- **2 kašike** ulja
- **200 g** sira
- **1** jaje
- **1 kašika** susama

Priprema

Potopiti kvasac zajedno sa kašicom šećera u mlaku vodu te sačekati da nadodje. U posudu za mešenje sipati brašno, mleko, 2 kašice soli i omekšali margarin. Dodati nadošli kvasac pa umesiti testo.

Ostaviti testo na toplom mestu da naraste. Za to vreme pripremiti fil. Praziluk sitno iseckati pa ga propržiti na dve kašike ulja.

Gotov praziluk sjediniti sa sitnim sirom i ako sir nije dovoljno slan dodati još jednu kašikicu soli. Nadošlo testo premesiti. Odvojiti jednu četvrtinu testa pa ga razvuci u krug velicine okrugle tepsije u kojoj ce se pogaca peci. Ostatak testa razvuci u veci krug.

Testo premazati filom od sira i praziluka. Uviti ga u rolat pa iseci pužice širin oko 3 cm. Poredjati pužice preko pogloge od testa u tepsiju. Pužice premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Ostaviti testo desetak minuta da odmori, a onda ga staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece oko 40 minuta. Poslužiti uz kiselo mleko.

Savet