

# *Ruža pogaca sa sirom i belim lukom*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3** dlmleka
- **1** dlulja
- **1** kockicakvasca
- **2** kašicicesoli
- **1** kašicicašecera
- **600** gbrašna

### **Nadev:**

- **500** g sitnog sira
- **200** g kajmaka
- **1** jaje
- **4-5** cenabelog luka

### **Premazivanje:**

- **1** jaje

### **Za posipanje:**

- **2** cenabelog luka
- **po ukusu** zacinske crvene paprike

## **Priprema**

U mlako mleko umesamo padrobljeni kvasac, so, šecer i ulje i postepeno dodavajuci brašno umesimo glatko testo. Ostavimo da miruje 15 minuta.

Testo podelimo na 4-5 loptica oklagujom raztanjimo po dužini i filujemo nadevom koje smo pripremili (sir izmešali sa kajmakom, jajetom i usitnjеним belim lukom i posolili po želji ako je potrebno).

Prelopimo testo urolamo i smestimo u podmazan okrugli pleh. Postupak ponovimo i sa ostatom testa i motamo oko postojeće ružice dok ne potrošimo materijal.

Gotovu pogacu premažemo izmucenim jajetom i pospemo sa usitnjrenom ili gnjecenim belim lukom i zacinskom paprikom.

Pecemo na 180C oko 40 minuta ako gore prevremeno porumeni pokrijte folijom da ne izgori da bi se i sredina lepo izpekla.

## **Savet**

Ko više voli beli luk u prahu može ga koristiti umesto svežih.