

Pogaca sa kukuruznim brašnom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **300** gbelog brašna
- **150** gbelog kuruznog brašna
- **25** gsvežeg kvasca
- **100** gmleko
- **100** gjogurt
- **100** gulje
- 1žumance
- **1/2** kašicicašecera
- **1** kašicicasoli

Nadev

- **100** grsira
- **50** gsuhomesnatog (stavila sam mesnatu slaninicu)
- **50** gkiselih krastavcica može i masline

Za premazivanje:

- **1**belance

Za posipanje:

- po ukusu susam

Preparacija

U mleko razmutiti kvasac šećer i kašiku brašna pa ostaviti da odstoji 10-ak minuta. Nakon 10 minuta dodati jogurt, ulje, žumance i so pa promešati. Polako dodati brašna i umesiti fino glatko testo, ako je potrebno dodati još brašna ili mleka. Umešeno testo pokriti i ostaviti da 35 minuta da se udupla. Tepsiju obložiti pek papirom. Naraslo testo podeliti na 9 jufki (ustvari na 11 jufki ali ja sam stavila 9, ove što ostale nisu mi se uklopile u tepsiju br 26 ali sam ispekla ko pogacku.

Savet

Umesto sa obinim pogaicama, odabralala sam da vas izazovem sa ovom jedinstvenom domaćom kukuruznom pogaom - nek vam je slatko.