

## *Rolat-pogaca sa urdom, ajvarom, maslinama i kikirikijem*



### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 1 kg brašna
- 1 kašičica soli
- 2,5 dl ulja
- 2 jajeta
- 5 dl mleka
- 50 g kvasca
- 2 kašičice šecera

#### **Nadev:**

- 250 g urde
- 1 jaje
- 8 kašika ajvara
- 40 g maslina zelenih
- 40 g kikirikija pecenog
- 3 kašike peršunovog lista

#### **Posipanje:**

- 0,1 dl ulja
- 30 g susama

### **Priprema**

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadodje. U prosejano brašno izmešati so, dodati mlako, mleko sa nadošlim kvascem, jaja i ulje, pa zamesiti meko glatko testo, da se odvaja od zidova posude u

kojoj se mesi.

Podeliti testo na dva dela, oblikovati lopte i ostaviti prekriveno krpom da naraste.

Ovo je mera za dve rolat-pogace, koje sam pakovala u tepsije 35x25 cm, pa se postupak ponavlja i za drugi deo testa.

Naraslo testo rastanjiti oklagijom što tanje, u obliku dugog pravougaonika. Celu površinu testa premazati, masom od urde i jajeta, prethodno izmucenim viljuškom u posebnoj ciniji. Preko toga rasporediti ajvar, stavljajući po jednu kašiku na razmacima, pa pažljivo razmazati preko sira, tako da se ne sjedine sir i ajvar.

Zelene masline i peršunov list iseckati sitno, a peceni kikiriki samleti i sve posuti preko ajvara, po celoj površini.

Uviti testo u rolat, pa ga pažljivo razvuci (obicno sredina ima vecu debljinu, pa ga rastezati da ne izgubi oblik pravilnog valjka.

Oštrim nožem seci rolate, debljine oko 4-5 cm.

Prethodno proceniti, koliko se rolata može spakovati u tepsiju u kojoj ce se peci pogaca, pa iseci na toliko jednakih delova.

Rolate redjati u podmazanu tepsiju, da leže na secenoj strani, tako da druga secena strana sa nadevom bude gore, praveci razmak izmedju njih, jer testo treba da naraste pre pecenja, sve dok se ne ispuni sav prostor.

Ostaviti rolate da narastu u plehu, oko 30 minuta, a kada je sav prostor popunjen, na svaki rolat nakapati po 5-6 kapi ulja i posuti susamom.

Peci u zagrejanom rerni oko 25 minuta na 180 C, da lepo porumene.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.