

Punjena pogaca (6)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 500 g brašna
- 1 kockica kvasca
- 1 dl ulja
- 1 jaje
- 2 dl mleka
- 1 kašičica soli

Nadev:

- 250 g feta sira

I još:

- 1 jaje za premazivanje
- po potrebi susam
- po potrebi laneno seme
- 4-5 maslina bez koštice

Priprema

U mlako mleko udrobimo kvasac, promešamo dodamo ulje i izbuckamo jaje i postepeno dodajemo brašno u koje smo dodali so i umesimo glatko testo. Ostavimo da miruje oko 30 minuta da se udvostruci.

Premesimo i podelimo na male loptice, oklagijom ih raztanjimo i punimo par napravimo da u sredinu stavimo manje kockice sira i cele ih zatvorimo, a ostale stavimo po dužini sir i urolamo.

Redjamo u podmazanu tepsiju, krenu od sredine gde stavimo punjene loptice zatim redjamo valjkove formirajući cvet to jest pogacu.

Premažemo izbuckanim jajetom, pospemo susamom i semenom lana i dekorišemo seckanim maslinama.

Ostavimo da miruje dok se rerna zagreje na 180C i pecemo oko 25-30 minuta ako odozgo pre porumeni pokrijemo folijom da nebi izgorela, a da bi sredina se lepo izpekla.

Savet

Ukusna dekorativna pogaa.