

Burek/pogaca



težina: **srednje**

za: **20** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **20** gsvežeg kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1** dlulja
- **200 ml**vode
- **500 g**brašna

Za punjenje:

- **po ukusu**sir

Preliv za testo:

- **1**jaje
- **100 ml**jogurta
- **2 kašik**emleka
- **50 g**sira
- **50 ml**ulja
- **2 kašik**emasti ili maslaca

Priprema

U mlaku vodi razmutiti kvasac sa šećerom i malo brašna pa ostaviti da odstoji 10-ak minuta. U gotov kvasac dodati, ulje, so, brašno i zamesiti fino meko testo (po potrebi dodati još brašna) i ostaviti testo da naraste da se udupla. Zatim testo kidati velicine oraha pa staviti sir i oblikovati na loptice i redjati u tepsiji obloženu pek papirom sa malim razmakom. Ostaviti da miruju dok se taman pripremi preliv.

U posudu promesati jogut, jaje, mleko i sir. U tiganju na laganu vatru stavite ulje i mast da se otopi da ne bude vruće pa sipati u smesu sa jogurtom i pomešati.

Preliti preko testa pa staviti da se pece na 180 stepeni oko 30 minuta. Prijatno.

Savet