Prolecna pogaca

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 dl** mleka
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašicica**soli
- **40 g** kvasca
- **1 dl** jogurta
- **4 kašike**pavlake
- **1 dl** ulja
- **1** žumance
- **600 g** brašna

Za fil:

- **400 g**sira
- **2**jajeta

Za premazivanje:

- **1**žumance

Priprema

U mlako mleko dodati šecer, kvasac i ostaviti da nadoe, zatim dodati so, jogurt, pavlaku, ulje, žumance i brašno sve dobro sjediniti ostaviti da naraste. Testo podeliti na dva dela, prvi deo razvuci u krug, staviti u okruglu

tepsiju obloženu papirom za pecenje. Sir izrendati dodati jaja i sve dobro sjediniti. Ako sir nije slan posoliti fil po ukusu. Fil rasporediti po testu, drugi deo testa razvuci u krug i prekriti fil. Pogacu, ostaviti da odmara još oko 30 minuta. Rernu zagrejati na 180 stepeni. Pogacu premazati žumancetom, zaseci nožem na kockice i posuti od gore po ukusu, ruzmarin, origano.....

Savet