

Turska pogaca sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gnrašna
- **200** mlmleka
- **50** gsvežeg kvasaca
- 2jajeta
- **70** gmargarina
- **1** kašikasoli
- **1** kašicicašecera

Za fil:

- **250** gsira
- 1žumance

Za premaz

- **70** gmargarina
- **1**belance
- **2** kašikesusama
- **2** kašikesemena suncokreta

Priprema

Priprema testa: mleko i vodu smlaciti, pa u to dodati brašno, kvasac, so, šecer, margarin i jaja. Umesiti finu glatku loptu i pustiti da nadoe. Zatim testo premesiti i podeliti na lopte, svaku loptu razviti premazati puterom i staviti fil od sira. Smotati pogacicu premazati belancetom, posuti semenkama i peci na 250 stepeni 20 minuta. Prijatno

Savet