



# Погача Снегулка

Фичо ќе подготви погача со фил од сирење и рукола, со интересна плетка како снегулка.



Вид на оброк: **Ручек**  
Комплексност: **Лесно**  
Број на лица: **4 лица**  
Време на подготовка: **2 до 3 часа**

### Состојки:

#### За ТЕСТО ќе ви треба:

- 550мл млеко
- 20 грама свеж квасец
- 1 лажичка шеќер
- 1 кг брашно (тип 400 екстра бело)
- 1 лажиче сол
- 1 лажиче шеќер
- 1/2 филџан (60 мл) масло

#### За ФИЛ ќе ви треба:

- 300 грама крем сирење
- 2 китки рукола
- белка од 1 јајце
- жолчката е за премачкување

### Чекор 1

Во 100 мл млако млеко ставете 20 грама свеж квасец, 1 лажичка шеќер и прстофат брашно за квасецот побрзо да се развие.

### Чекор 2

Во сад за матење просејте го брашното, додадете ги солта и шеќерот, потоа млекото, стасаниот квасец и на крај маслото. Замесете мазно тесто и оставете го да стаса 30 минути.

### Чекор 3

Додека стасува тестото, подгответе го филот. Крем сирењето ставете го во сад за матење, додадете ја сецканата рукола и белката од јајце. Мешајте да се соединат.

### Чекор 4

Размесете го тестото и поделете го на четири топчиња. Секое топче расукајте го во кора и премачкајте го со филот. Корите наредете ги една врз друга и последната кора не ја премачкувајте со фил.

### Чекор 5

Со помош на шолја одредете ја средината и поделете на 16 дела. Секој дел го превртувате по два пати и ги спојувате две по две. Погледнете го видеото.



### Чекор 6

Премачкајте ја снегулката со жолчката и печете 10 минути на 200 степени и уште 10 минути на 180 степени.

### Совет

Од истото ова тесто и плетка може да подготвите и слатка погача со фил од чоколаден крем или џем, наросена со шеќер во прав.

### Користени производи:



Делициа Ростер



Садови за матење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)