

USKRŠNJA POGAČA by maXYama



 Simple

Draga, originalna i simpatična blogerica maXYama podijelila je s nama recept njezine najdraže uskršnje pogače. Na [njezinom blogu](#) možete pogledati što nam je sve fino pripremila za uskršnji ručak, a mi smo posebno očarani njezinom uskršnjom pogačom te Vam u nastavku donosimo Majin recept.

Ova pogača koja me oduševila prije koju godinu u biti je tradicionalno proljetno jelo bibrskog kraja i zovu ga Bibrski prisnac i ne bi bilo fer da sam ovo propustila reći.

1.) "Potku Vajte" kvasac... u 1 dcl toplog mlijeka dodajte žličicu šećera, malo brašna i razmravljeni kvasac... poklopite i pričekajte da kvasac odradi. Za to vrijeme na masti ispržite slaninu izrezanu na kockice, dodajte nasjeckani luk i kratko pržite sve zajedno dok luk ne uvene. Ostavite neka se ohladi.

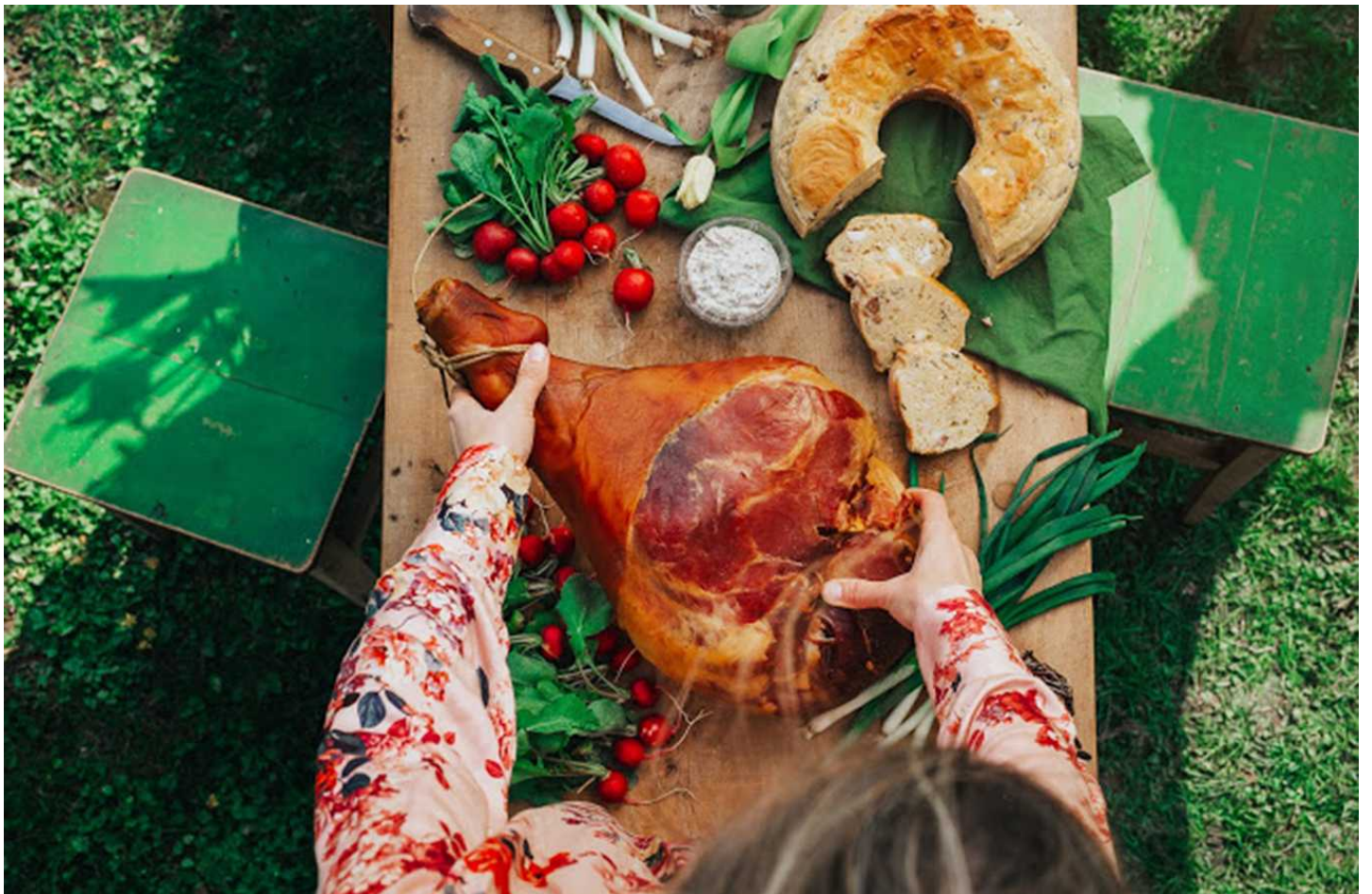
2.) Izmutite pjenasto jaja, dodajte sir isjeckan na kockice, ohlađenu slaninu i luk, sol, papar, kvasac i brašna toliko da se smjesa teško odvaja od kuhače.

3.) Kalup za kuglof ili neki drugi zanimljivog oblika dobro namažite s masti, pobrašnite i istresite smjesu. Pecite na 180 stupnjeva 45-50 minuta.

Osobno, meni je draža slanina za ovu pogaču, jer je masnija, mirisnija, jer je život i daje dušu ovom blagdanskome kruhu

Uživajte u okusima Uskrsa i blagdanskog stola, podijelite s najdražima "charme" proljeća i tradicionalne kuhinje:)

Dobar tek!





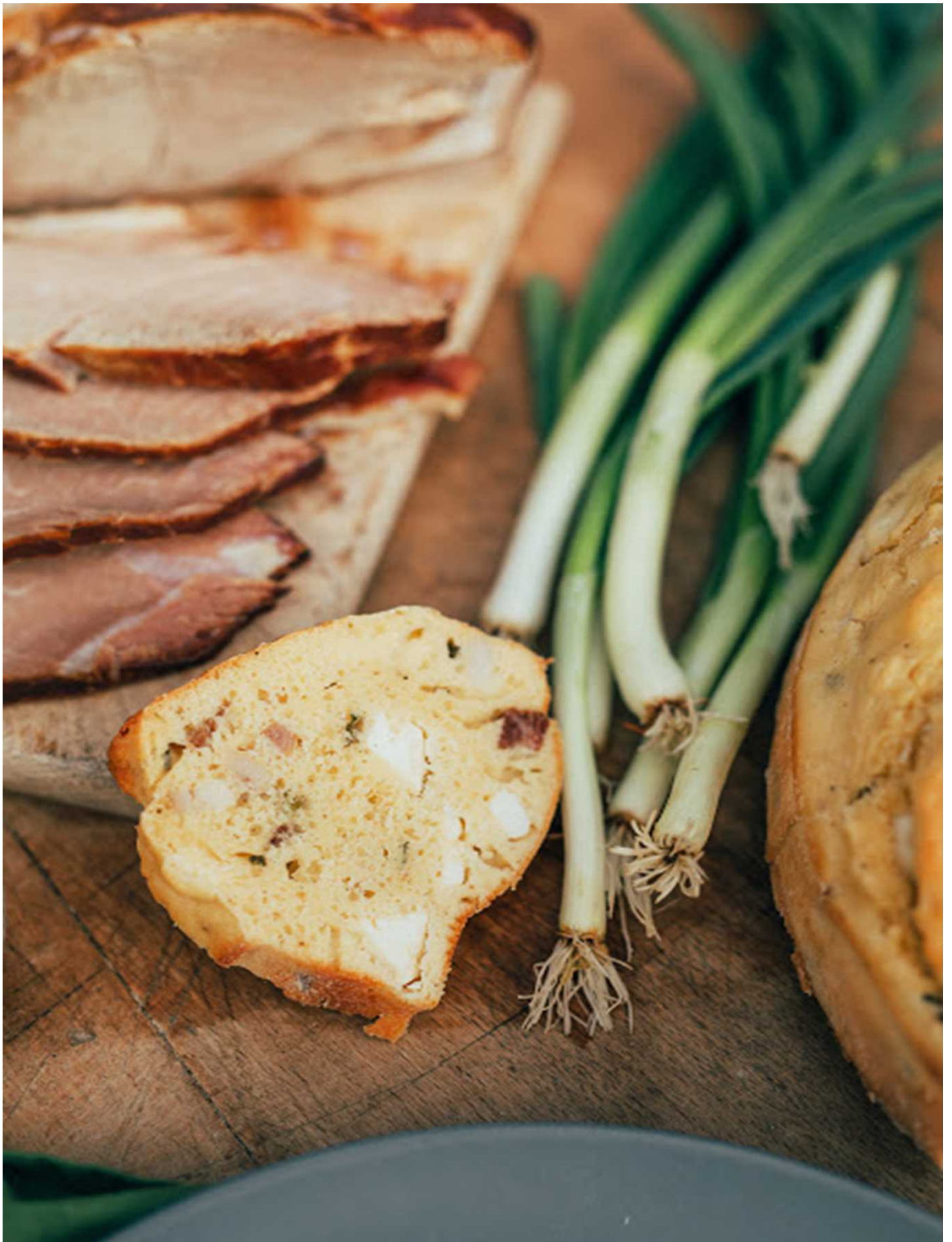






Foto: Tomislav Šilovinc