

## VIŠKA POGAČA

- ¾ kg brašna do 1 kg brašna
- malo soli
- 2 kvasca u vrećici
- 2,5 – 3 dcl tople vode
- 4 kapule
- 5,6 pamidora ili mali pakovanje pelati
- so, papar
- 10 slanih srdela

### Fil za višku pogaču:

Na maslinovu ulju izdinstajte sitno nasjeckanu kapulu, te dodajte pamidore ili važić pelata, te malo posolite (jako malo jer su srdele slane) i poparite.

Tijesto za kruh (znači brašno, sol, kvasac, topla voda) zamijesite i ostavite da se lagano diže. Neka vam količina bude otprilike kao za dvije veće pizze. Pola tista razvaljajte i stavite u tepsiju koju ste namazali sa malo maslinova ulja, na to stavite fil od kapule i pamidora, pa na to poslažite ravnomjerno srdele koje ste očistili od kosti i nasjeckali, te prekrijte drugom polovicom tista (netko stavlja srdele odmah u fil dok se još to dinsta, ali ja to izbjegavam jer bude dosta slano). Sve dobro zatvorite sa svih strana da vam slučajno ne bi nešto iscurilo (nije tragedija nego je šteta fila). Vrh pogače malo nabockajte penjurom i namažite maslinovim ulje. Pecite otprilike 45 minuta na 180 ° C. Kad izvadite pogaču prekrijte je čistom, vlažnom kuhinjskom krpom. Pogaču izrežite na četvrtaste komade i poslužite. I eto vam prave dalmatinske večere, ne pre kalorične, a možete za njom popiti, zamantate se i bit će vam lipo i zaboravit će te na sve probleme.



PHOTO BY GASTRODIVA