

# POSOLANKA

Za posolanko bi lahko rekli, da je kraljica med prekmurskimi pogačami. Najboljša je sveža še topla.

## SESTAVINE:

450 g ostre moke  
2,5 dl mleka  
50 g masla  
1 jajce  
25 g kvasa, ščepec soli



## NADEV:

1,25 kg skute  
4 jajca

## DRUGO:

2 dl kisle smetane  
sladkor v prahu

## POSTOPEK PRIPRAVE

Iz sestavin najprej zamesimo mehkejšo kvašeno testo, oblikujemo hlebček in ga pustimo vzhajati. Pekač namažemo z maslom. Medtem ko testo počiva, pripravimo nadev. Skuto razdrobimo, dodamo razžvrkljano jajce, kisko smetano, ostro moko in zdrob, malo soli in sladkor po želji. Vzhajano testo razvaljamo 1 cm debelo, počakamo nekaj minut, da testo ponovno vzhaja. Obložimo ga z skutinim nadevom. Debelina nadeva naj bo podobna debelini testa. Posolanko pečemo v pečici segreti na 180°C. Takoj, ko jo vzamemo iz pečice, jo namažemo še s kisko smetano in pustimo stati nekaj minut, da se nekoliko ohladi.