

Pogaca Cvet za Uskrs



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1200 g** mekog brašna
- **500 ml** mlakog mleka
- **250 ml** ulja
- **1,5 kocka** svežeg kvasca
- **2 kašike** šećera
- **2 kašike** soli
- **100 g** istopljenog margarina
- **2 kašike** susama
- žumance (za premazivanje)

Priprema

U nadošli kvasac dodati mleko so, ulje i brašno. Umesiti testo da bude meko i podeliti ga u 3 dela. Jedan sasvim mali velicina pesnice (za sredinu) i ostatak na probližno dva jednaka dela (jedan malo veci).

Od najveceg dela testa napraviti pet loptica i razvaljati ih kao palacinke u velicini pleha u kom ce se peci i svaki deo reati jedan na drugi, mažuci svaki deo rastopljenim margarinom. Zatim iseci na osam jednakih delova i unutrašnji špic prevrnuti ka spolja. Isto to uraditi i sa manjim delom testa.

Na sredinu staviti najmanju lopticu i premazati žumancetom i posuti susamom. Treba peci u zagrejanj rerni do 200 C oko pola sata.

Savet