

## Slatka pogaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **800 g** brašna
- 2 jajeta
- **5 kašika** šecera
- **3 kašike** ulja
- **1/2 kockice** kvasca
- **300 ml** mleka
- **2 kašice** soli
- **100 g** margarina
- **100 g** suvog groža
- **100 g** seckanih oraha
- **1 kašika** mlevenog maka
- **maloruma**

## Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac sa po kašikom šecera i brašna, pa ostaviti da nadoe.

U brašno staviti ulje 2 kašice soli, 4 kašice šecera, umuceno jaje i jedno belace sa 1 belacetom, pa dodati nadošli kvasac i zamesiti glatko testo. Ostaviti ga da miruje 10 minuta.

Nadošlo testo razviti što tanje, pa ga premazati rastopljenim margarinom.

Preko margarina posuti orahe, mak i grožjice prethodno natopljenim rumom.

Nafilovanu koru umotati u rolat, pa ga iseci na kolutove.

U pomazanu šerpu na sredini staviti jedan veci kolut, a okolo reati manje, tako da se dobije oblik cveta. Ostaviti testo u šerpu da naraste oko 10 minuta.

Naraslo testo premazati preostalim umucenim žumancetom i staviti malo margarina na svaki cvet.

Peci u zagrejanj rerni na 180-200 C oko 30 minuta.

### **Savet**