

# Pahulja



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

### Za testo:

- **650 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 šolj** mleka
- **2 kašike** suvog kvasca
- **1 šolj** ulja
- **1** jaje

### I još:

- **mal**o margarina za mazanje
- **mal**o miroije
- **mal**o peršunovog lista, sušenog
- **mal**o ružmarina
- **mal**o ljute tucane paprike

## Priprema

Testo zamesiti na uobicajen nacin i ostaviti ga da odmara, ali ne predugo, jer ce kvasac nastaviti da radi i dok rukujemo s njim. Podeliti na 5 lopti, pa razvuci oklagiojm korice, nešto manje od tepsije u kojoj ce se peci.

etiri korice premazati margarinom i posuti zacinskim biljem po izboru i tucanom paprikom.

Peci oklagijom preko kora i blago razvuci, a onda podeliti koru na osam delova, seci od sredine prema ivici kore, ali ne sasvim, rez se mora završiti na otprilike 1cm od kraja.

Napraviti rez u sredini svake osmine, pa cošak provuci dvaput kroz njega, slobodno vukuci kraj prema sredini pleha. Tako uraditi sa preostalih sedam delova, praveci rezove tik pre provlacenja krajeva, jer ako uradite unapred, testo ce raditi i rezovi ce se slepiti.

Vrhove trouglova spojite i formirajte ruzicu u sredini pogace. Ivice blago prstima pritisnite, na presecima, da se dobije oblik latice. Ostaviti da odmara. Premazati umucenim jajetom i posuti semenjem i sa malo slatke aleve paprike, po želji. Peci pogacu kao i inace, dok ne poprими lepu boju izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se postepeno hladi.

## **Savet**