

Cvetic za Dubravku



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **450 g**brašna
- **1-2 kašicice**soli
- **1**jaje
- **1 šoljica**aulja
- **2 dl**mleka
- **2 kašicice**instant-kvasca

Za premazivanje:

- **malokrem-margarina**
- **1**jaje
- **malosušama**

Priprema

Prosejati brašno, dodati sve sastojke pa umesiti glatko testo. Ostaviti da se udupla. Istresti na radnu površinu i podeliti na 2 lopte, 1 vecu, drugu manju.

Vecu loptu rasuci, premazati krem-margarinom, pa zarolati.

Iseci krajeve rolata, pa postaviti u sredinu pleha. Ostatak iseci na trouglice.

Poredjati trouglice oko sredine, slažuci jedne sa isecenim delom naviše, druge položeno, ili, kako zelite... Od ostatka testa odvojite komad velicine pesnice, za pletenicu, a ostatak podelite na kuglice velicine oraha i poreajte oko trouglica, broj nije bitan, kao i kako cete ih redjati.. Ispletite pletenicu i postavite oko cele pogace. Ostaviti da odmara, premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci da porumeni.

Savet

Na ovu pogau "poni,pa kako ces završiti..."me inspirisala nasa Dubravka koja sa takvom lakocom sprema svoje delicije,tako da sam i ja pocela bez ikakvog plana,bez"brojanja" i mislim da je ispala simpatično...tako da,ovaj"cvetic"je za tebe,draga moja...