

*Pogaca by *D**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 550 g brašna
- 2 kašičice soli
- 1 kašika šecera
- 2 kašičice suvog kvasca
- 1 šoljica ulja
- 1 šolja kiselog mleka
- 1 jaje
- po potrebi tople vode

Za premazivanje:

- malo krem-margarina
- 1 jaje

Za posipanje:

- malo susama i curikota
- malo kukuruznog griza
- malo lalenog semena

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega so, šećer i kvasac. Viljuškom umutiti jaje, dodati ulje i kiselo mleko, pa i to

dodati brašnu. Malo-pomalo dodajući toplu vodu, umesiti mekano testo. Ostaviti da se udupla. Podeliti testo na šest lopti, tri veće i tri nešto manje.

Razvuci veće tri lopte u korice i premazati krem-margarinom. Složiti jednu na drugu, razvuci još malo oklagijom na veličinu tepsije, pa je, u njoj iseci na osam delova, od sredine prema ivici, ali ne do kraja, osatviti oko 1 cm.

Zarezati svaki trougao u sredini, pa provlaciti, naizmenicno, krajeve kroz zareze. Jedan trougao provuci dvaput odozdo nagore, drugi odozdo nadole.

Vratiti latice prema ivici tepsije, kao na slici.

Sad razvuci dve manje lopte, premazati, složiti jednu na drugu i razvuci koru koju stavimo u sredinu tepsije. Ponoviti postupak kao sa prvom korom, samo latice sada vraćati između onih u prvom redu.

Poslednju loptu podeliti na šest loptica i isplesti kolacic kao na slici i postaviti u sredinu tepsije.

Ostaviti pogacu da odmara, premazati umućenim jajetom i posuti semenkama i kukuruznim grizom. Peci pogacu u zagrejanj rerni do zlatne boje.

Savet