

Uskršnji zeka pogaca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 250 ml mleka
- 1 kocka kvasca
- 1 kašičica šećera
- 2-3 kašičice soli
- 700 g brašna
- 1 kašika sirceta
- 100 ml ulja
- 2 jajeta

Za fil:

- 100 g margarina
- 3 kašike pavlake
- 50 g stišnjene šunke
- 50 g gaude

Za premazivanje:

- 1 jaje
- 10 g kima

- 10 g susama
- 3 špagete

Priprema

U mlako mleko stavite kašičicu šecera i izmrvljenu kocku kvasca i ostavite da nadoe. U nadošlo mleko dodajte ulje, so, sirce i 2 jajeta. Promešajte.

Zatim postepeno dodajte brašno i zamesite testo. Ostavite da odstoji da nadoe oko 40 minuta. Nadošlo testo premesite i podelite na dva dela.

Svaki deo podelite na 5 loptica tako da ukupno dobijete 10 loptica.

Razvucite jednu lopticu u obliku kruga precnika 20 cm i premažite je margarinom. Razvucite i drugu lopticu, prebacite preko prve, pa i nju namažite margarinom. Zatim preko margarina namažite dve kašike pavlake, preko poreajte stišnjenu šunku i sir isecen na tanke listice.

Razvite trecu lopticu, stavite je preko druge tacnije preko sira. Umutite jaje i premažite testo. Zatim razvite cetvrtu lopticu, malo vecu od prethodnih. Zatim sa manjom cašom izvadite rupe za oci, a testo prebacite preko treceg testa.

Višak podvucite ispod. Tako napravljenu glavu prebacite u veliki pleh od rerne obložen papirom za pecenje, pa je celu premažite jajetom. Krugove koje ste izvadili na jednom kraju pritisnite i stavite ispod rupa za oci, na mestu gde ce kasnije ici brkovi.

Petu lopticu razvucite u duguljastu formu oko 20 cm i premažite je margarinom, razvucite šestu lopticu, premažite je margarinom, zatim kašikom pavlake, poreajte stišnjenu šunku i sir isecen na tanke listove.

Razvucite sedmu lopticu i stavite preko šeste, namažite je margarinom. Razvite i osmu lopticu i stavite preko sedme. Zatim sve to razvucite u duguljastu formu dužine 30 cm.

A zatim urolajte testo.

Podelite ga na dva jednaka dela i rukama ih blago pritisnite. Oba dela premažite jajetom.

Preostale dve loptice takoe razvucite u duguljastu formu i u sredini svake nožem isecite uži oblik. Izvadite iseceno testo, a ostatak prebacite preko ušiju, višak podvucite pod testo.

Uši namestite uz glavu s tim da zasecete nožem srednji deo uha. Zatim od viška testa koje je ostalo napravite nos i zube. Stavite kim za oci a na delu gde su brkovi susam. Tri špagete premažite umucenim jajetom I stavite

u pleh pored pogace.

Pogacu pecite u zagrejanj rerni na 200 C 10 minuta, izvadite iz rerne, poklopite je aluminijumskom folijom, pa pecite još 20 minuta. Skinite foliju i pecite još 10 minuta. Špagete podelite na pola i kada se prohladi pogaca zabodite ih na mestu gde su brkovi.

Savet