

Pogaca *Srce*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **oko 400 g** brašna
- **oko 100 ml** mleka
- **oko 100 ml** vode
- **1 šoljica** ulja
- **1** jaje
- **1 kašika, ravna** instant-kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera

Za nadev:

- **nekoliko kašika** džema po izboru

Za premaz:

- **1** jaje

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega suve sastojke, zatim jaje i ulje, a mleko i vodu smlaciti pa dodajući postupno, umesiti glatko testo. Kolicinu tecnosti je najbolje dodavati tako, oseti se pod rukom, zato i u kolicini koju sam dala stoji "oko"... videcete sami, od vrste brašna, a i tvrdoce testa koje želite postici, ja, licno, volim kad je mekše umešeno...

E, sad, u zavisnosti od pleha, podelite testo, nema nekog pravila. Odvojite jedan veci komad testa, razvucite na velicinu pleha, koji ste obložili pek-papirom. Premažite džemom po izboru. Sad uzmite malo testa, razvucite oklagijom i isecite trakice za mrezicu. "Pletite" mrežicu po želji. Odvojite dve loptice i rastanjite u valjnice dovoljno duge da obaviju celo "srce".

Upletite ih u pletenicu.

Postavite je po obodu pogace.

Odvojite tri manje kuglice i napravite cvetice.

Postavite ih, po želji, na pogacu. Ostaviti je da odmara.

Pre pecenja, premazati je umucenim jajetom, sem cvetica. Peci je da fino porumeni. Ukrasiti je po želji.

Savet

Zamesite je onako kako želite, kod mene je išlo po onoj Gvozdeninoj "...krenem, pa kako ispadne"...