Rascvetani cvet

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600 g**brašna
- **1**jaje
- **1**belanace
- **50 ml**ulja
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **250 ml**mleka
- **50 ml**vode
- **2 kašike**kisele pavlake
- **20 g**kvasca

Za premazivanje kora:

- **50 g**margarina ili putera

Priprema

Zamesiti testo pa ga ostaviti da odmara 15 minuta. Zatom nadošlo testo podelimo ma 5 dela. (loptice)

Razvijati svaku koru velicine veceg tanjira i premazivati topljenim margarinom. Reati kore jednu na drugu samo poslednju petu koru ostavimo ne premazanu. Poreane kore prebaciti u pleh.

Prvo obeležimo osam delova (da se zna gde treba da se sece). U svaku obeleženi osminu secemo krak. Tako

isecemo osam kraka.

Zatim testo gde smo ga samo obeležili sada secemo do kraja, ivice testa povlacimo sa obe ruke i povlacimo ih ispod formirane latice. Ovo ponavljamo sa svakom osminom.

Kad su latice formirane pritiskamo ivice (izmeu redova) pomocu štapica. Isto pritiskamo štapicem i ivice krakova. Kako se pritiska testo tako se latica lista.

Pogacu ostaviti da odmori premazati žumancetom posuti susamom i peci.

Peci na 200 C oko 30 minuta. Dok pogaca ne dobije lepu boju.

Savet

Opet mi je u seenju testa pomogla platna kartica jer se sa njom super see. Ovu pogau videla sam od g. Valentine Zurkan. Koliko sam uspela verno da je napravim na vama je da ocenite....