

## ***\*Adio\* pogaca***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kafena soljica** maslinovog ulja
- **1 kašika** suvog kvasca
- **1** jaje
- **1 kašika** milerama
- **oko 2 dlmleka**

#### **I još:**

- **1** jaje (za premaz)
- **malomaka** i susama

### **Priprema**

Umesiti glatko testo i ostaviti na toplom da se diže. Odvojiti od testa šest loptica, razvuci oklagijom svaku posebno na velicinu tanjirica za kafu. Nožem za picu iseci na trakice, ali ne ici do kraja i zarolati. Svaki rolatic uviti u oblik puža.

Jedan" pužic" staviti u sredinu tepsije, a zatim oko njega poreati osam loptica testa, velicine osrednjeg oraha.

Od testa odvojiti još pet loptica, pa oko vencica od malih kuglica naizmenicno reati testo u vidu pužica i loptica.

Formirati krug, ostaviti da odmori, pa premazati umućenim jajetom i posuti makom i susamom. Peci pogacu na 200 C, da lepo porumeni.

## Savet

Ovo je moja pogaa za "adio" na neko vreme...ljubim ja vas, usput se izvinjavam za propust u receptu za Brzu pogau, nadam se da e neko u Receptima to videti i ispraviti i dodati da u sastojke idu dve kašike kvasca, žao mi je...