Novogodišnja pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g**brašna
- **200 ml**kisele pavlake
- **40 g**parmezana
- **200 g**mladog sira
- **200 g**kackavalja
- **2**jajeta
- **100 ml**maslinovog ulja
- **1 kesica**suvog kvasca
- **200 ml**tople vode
- **1 kašicica**soli, šecera

I još:

- **1**jaje
- **malo**crvene boje za kolace
- **1 kašicica**soli

Priprema

Izrendati kackavalj i mladi sir, pa pomešati sa brašnom, pavlakom, parmezanom, jajima, uljem i soli. Kvasac

pomešati sa toplom vodom i šećerom i ostaviti da nabubri. Zatim pomešati sa brašnom i mesiti, dok se svi sastojci ne sjedine. Ostaviti testo da ostoji. Nakon 40 minuta premesiti testo i oblikovati. Jaje pomešati sa solji, pa premazati pola pogace, a za drugu polovinu u jaje staviti boju za kolace. Peci na 200 C, 20 minuta.

Savet