

Posna pogaca za Badnje vece



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gobarene i ispasirane bundeve
- **100** gobarene šargarepe
- **250 ml**vode
- **50** grastopljenog margarina
- **1 kašika**meda
- **2 kašičice**soli
- **1 kockica**kvasca
- **650 g**brašna

Za premazivanje :

- **120** grastopljenog margarina

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom meda, razmrviti kvasac i ostaviti da uskisne. U vanglicu staviti brašno, dodati so, rastopljeni margarin (50 g), ispasiranu bundevu i izrendanu, obarenu, šargarepu, koja je viljuškom izgnjecena.

Sipati pripremljeni kvasac i zamesiti testo. Ako treba dodati još brašna, da se dobije mekano testo, koje se ne lepi za ruke. Ostaviti zamešeno testo da naraste.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na osam delova. Svaki deo razviti u velicini manjeg tanjira, premazivati rastopljenim margarinom i reati jedan deo preko drugog. Zadnji deo ne premazivati.

Razviti veliku koru, debljine 0,5 cm. Tepsiju, vel. 30 cm obložiti pek papirom. Vaditi vecom cašom krugove testa. Reati ih u tepsiju, u krug, tako da svaki naredni krug pokriva polovinu prethodnog kruga. Za sredinu pogace, krugove vaditi manjom cašom, od prethodne. Od ostatka testa napraviti ukrase po želji. Ostaviti da naraste, pa premazati rastopljenim margarinom. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 170 stepeni.

Pecenu pogacu izvaditi i pokriti krpom, da odstoji 15-ak minuta. Izvaditi je iz pleha i poslužiti. HRISTOS SE RODI.

Savet