Svecana pogaca (2)

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **170 ml**mleka
- **1 kockica**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **80 ml**ulja
- **2**jajeta
- **2 kašicice**soli
- **150 g**kisele pavlake
- **600 g**brašna
- **150 g**margarina (za premazivanje)

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šecer i kvasac i ostaviti da nadoe. Umutiti jaja, pa ostaviti sa strane 3 kašike za kasnije premazivanje pogace. U ostatak jaja dodati ulje, so i kiselu pavlaku. Umutiti pa dodati nadošao kvasac. Postepeno dodavati brašno i umesiti testo koje treba da odstoji na toplom pola sata.

Nakon toga premesiti testo i podeliti ga na dva dela, a zatim od jednog dela odvojiti manju lopticu koju cete staviti u sredinu pogace.

Od prvog, veceg dela, napraviti pet loptica.

Svaku razvuci u krug precnika oko 20 cm.

etiri premazati margarinom, a peta se ne premazuje.

Premazane krugove nareati jedan na drugi i odgore staviti onaj nepremazani.

Ovako složeno testo još malo razvuci u krug precnika 25-30 cm i podeliti na 4 trougla.

Svaki trougao blago uviti u kiflicu.

Kiflice preseci na pola. Dobicete 8 delova.

Dobijene delove složiti u okruglu tepsiju tako da uži krajevi testa budu okrenuti prema sredini.

Od drugog, manjeg dela testa, napraviti 4 loptice.

Svaku razviti u krug, premazati margarinom, nareati jednu na drugu i odgore staviti cetvrtu, nepremazanu.

Ovako složeno testo opet razvuci u krug precnika 25-30 cm i iseci na 8 trouglova.

Svaki trougao zaseci po sredini, ali ne do kraja.

Uži deo trougla dva puta provuci kroz iseceni deo.

Spojiti krajeve pa okrenuti tako da spojeni krajevi budu dole i da se ne vide.

Staviti u tepsiju širim delom ka sredini. Na kraju u centar pogace staviti lopticu koju smo ostavili na pocetku.

Ostaviti da naraste, pa premazati umucenim jajetom koje smo ostavili na pocetku. Po želji zalepiti ukrase napravljene od testa.

Peci u zagrejanoj rerni oko sat vremena na 180 stepeni. Po potrebi pokriti folijom da ne zagori.

Savet

Testo za ukrase umesite od malo brašna, vode i soli.