

Uskršnja pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**mlakog mleka
- **1 dl**vode
- **5 kašikaulja**
- **1** jaje
- **1** belanac
- **1/2 kockekvasca**
- **1** kesicaprška za pecivo
- **oko 800 g**brašna
- **1** kašicicašecera
- **1** kašikasoli

Za premazivanje:

- **100 g**margarina
- **malosusama**
- **malokima**
- **nekoliko zrnabibera**
- **1žumance**
- **2 kašikejogurta**
- **maloplave boje za torte**
- **grancicaruzmarina**

Priprema

U mleko staviti šecer, so, kvasac i 10 kašika brašna. Razmutiti kašikom i ostaviti 10-tak minuta da krene kvasac. Nadošao kvasac isipati u vanglu i dodati ostale sastojke. Zamesiti sa brašnom. Ostaviti na topлом da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 8 loptica.

Svaku lopticu razviti oklagijom da bude malo veca od plitkog tanjira. Tanjur okrenuti naopako i iseci testo po ivicama, kao na slici.

Postupak ponavlјati i reati kore jednu na drugu, sem osme. Osmu koru ostaviti da bi se zecu napravile oci, usta, nos i mali zecici. Svaku koru premazati margarinom.

Osmu koru razvuci oklagijom i iseci nožem testo za oci i usta.

Kad poslažete sedam kora nekom cinijom preseci deo za uši, kao na slici.

Od isecenih delova napravite uši, na usne stavite malo aleve paprike, na delove ušiju kim, za oci zrna bibera i susam. Za mašnu koristite sjaj za torte. Za brkove grancice ruzmarina.

Da bi ste napravili mašnu i cvet isecite testo malom cašom za rakiju na krugove, poreajte jedan do drugog i uvijte u krug, presecite na pola.

Premazati umucenim žumancetom.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Savet