

## *Pletena srce pogaca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 ml** mleka
- 2 jajeta
- **4 kašika** ulja
- **1/2 kockice** kvasca
- **400 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** kisele pavlake

### **Priprema**

Zamesiti testo od datih namirnica, pa testo podeliti na četiri jednaka dela. Jedan deo izvaljati u valjak (koliko nam je veliki pleh). Drugi deo razviti na duž, pa iseci kao što je na slici sa nožem ili nečim oštrom. Provlaciti jednu isecenu traku ispod druge i tako do kraja-uplesti testo...Upleteno testo staviti preko valjka, pa krajeve iseci (ako ima viška). Testo staviti u podmazan pleh. Ovo isto uraditi i sa druge dve loptice. Testo koje nam je ostalo od isecenih krajeva, praviti cvetove i listice....ostaviti pogacu da odstoji 15 minuta. Premazati žumancetom i peći na 180 C oko 25 minuta.

### **Savet**