

Moja *Menaž* pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** meda
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2 kašike** suvog kvasca
- **1 šoljica** ulja
- **1** jaje
- **400 ml** mleka

Za nadev:

- **200 g** Menaž čokolade
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** mlevenog plazma keksa

I još:

- **1** jaje (za premaz)

Priprema

Prosejati brašno, pa na uobicajen način umesiti glatko testo i ostaviti da raste. Za nadev dovesti slatku pavlaku do vrenja, pa preliti Menaž cokoladu i mešati da se otopi, da masa bude glatka.

Nadošlo testo istresti na radnu površinu. Odvojiti vecu loptu, pa razuci koru i staviti u pleh obložen pek papirom. Bogato nafilovati nadevom, ali ostaviti prazno oko 1 cm od ivice. Posuti mlevenim plazma keksom.

Sad ivice testa naborati, da nadev ne bi iscureo.

Od ostalog dela testa oblikovati ukrase. Za cvetice cašom izvaditi dvanaest krugova, poreati po tri, dva pomastiti, treci ne, pa oblikovati cvetove. Štapicem utisnuti zareze. Poreati po pogaci.

Za listice izvaditi cašom šest krugova, pomastiti dva, treci ne, pa preseći na pola. Spojiti krajeve, pa štapicem malo popraviti nabore. Listice rasporediti izmeu cvetova.

Za srednji deo pogace odvojiti tri lopte, pa razuci korice. Dve premazati cokoladnim nadevom, trecu ne, i poreati jednu na drugu i pritisnuti blago dlanom.

Iseci na osam latica.

Uzimati po dve latice i okretati u suprotnim pravcima, dvaput, a krajeve podavi. Formirati cvetic.

Postaviti filovani cvetic u sredinu, ostale cvetice i latice rasporediti, popraviti, raspored, nabore...i ostaviti da odmori, dok se pecnica ne ugrije. Premazati umucenim jajetom i peci dok fino ne porumeni.

Savet