

Pogaca za zaljubljene



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **100 ml** mleka
- **50 ml** vruće vode
- **1 kesica** kvasca

Premazivanje:

- **1** jaje
- **1 kašika** mleka

Priprema

Umutimo kvasac sa vrućom vodom i ostavimo 10 minuta. Onda dodamo jaje, brašno i mleko i umesimo meko testo. Ostavimo sat vremena da naraste. Podelimo ga na 4 dela. Uzmemo prvi deo i razvucemo ga. Uvijamo ga u rolat. Presecemo rolat na pola. Obe polovine sasecemo po sredini ali ne do kraja. Oba kraja uvrnemo par puta na spoljnu stranu i stavimo ih u podmazan pleh jednu naspram druge. Uzmemo drugi kraj testa. Razvucemo ga i podelimo na 3 trake. Svaku traku uvijamo pa formiramo kao pužica. Reamo ih u tepsiju. Od ostala dva kraja uzmemo malo i razvucemo. Isecemo na mini trake i formiramo male ružice. Ostatak testa razvucemo u dva kruga. Oba kruga preklopimo. Sacemo prvi put skoro do kraja. Druga dva puta samo malo. Prvi kraj povucemo i gore savijemo, to su glava i vrat labuda. Stavimo zrno bibera kao oko. Položimo ih da im glave budu jedna ka drugoj. Pokrijemo testo da naraste.

Umutimo jaje sa mlekom. Premažemo pogacu i stavimo da se pece na 250 stepeni.

Pecemo dok lepo ne porumeni.

Savet

:-)