

# **Pogaca sa ajvarom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1jaje**
- **1žumance**
- **1 kesicakvasca**
- **150 mlmleka**
- **50 mlvode**
- **500 gbrašna**
- **1 kašicica šecera**
- **po ukusu soli**
- **5 kašika ajvara**
- **1belance**
- **2 kašikemleka**

## **Priprema**

Umutimo kvasac sa vrucom vodom, soli i šecerom. Ostavimo da krene. Dodamo jaje, žumance i umutimo. Na kraju dodamo brašno i umesimo meko testo.

Ostavimo da nadoe oko 1 h. Kada nadoe premesimo ga i podelimo na 6 delova. 5 dela razvucemo što tanje i stavimo po malo ajvara.

Urolamo u rolatic pa ga spreskamo. Reamo u podmazan pleh.

Izaberemo koje dve će nam biti glava i telo mede. Od ostatka testa napravimo ukrase ta ostale loprive i dlaku

medu. Razvlačimo testo što tanje pa secemo trakice koje seckamo sitno i lepimo na medu. Od bibera napravimo oci i njuškicu. Umutimo belance sa mlekom pa premažemo pogacu i stavimo ajvar tamo gde nemamo nikakvu figuricu. Zagrejemo rernu na 200 stepeni pa pecemo dok lepo ne porumeni.

Evo isecena pogaca.

### **Savet**

:-)