

Novogodišnja pogaca (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g** kvasca
- **500 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1** belance
- **2 kašike** pavlake
- **1 kg** brašna
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli

Za premazivanje kora:

- **100 g** margarina

Priprema

Zamesiti testo pa ga ostaviti da odmara oko 10 minuta. Zatim ga premešiti i odvojiti na 12 loptica. Razviti svaku lopticu pa je premazivati margarinom tako uraditi sa šest razvijenih loptica-šestu ne premazati. Tako isto uraditi i sa ostalo razvijeno testo. Zatim razviti koru što tanje i podeliti koru na što manje trokutice svaki trokutic malo zaseci pri kraju testa pa uvijati u kiflu. Poredjati kifle u obliku jelkice.

U sredini jelke staviti upletenu traku. Kifle možemo da filujemo sa sirom, a nemora ništa jer su prelepe i prazne, pogaca neka odstoji 15 minuta premazati je žumancetom i peci na 180 C oko 25 minuta.

Savet