

Srce pogaca



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 g** kvasca
- **500 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** soli i šecera
- **100 ml** ulja
- **50 ml** vode
- **50 g** maslaca

Priprema

Umutimo kvasac sa mlakom vodom i soli i šecerom. Dodamo brašno, mleko i ulje i umesimo meko testo koje se ne lepi. Ostavimo oko 2 sata. Onda premesimo i podelimo na dva dela. Prvi deo oblikujemo u obliku srca i dobro premažemo maslacem i stavimo na pek papir. Od drugog dela odvojimo malo, a od ostatka ispletemo dve pletenice. Od odvojenog dela napravimo ukrase. Premažemo dobro maslacem, prekrijemo krpom dok se zagreje rerna na 200 stepeni. Pecemo oko 30-tak minuta, dok lepo ne porumeni. Kada je gotova, prekrijemo krpom dok se prohladi.

Savet

:D