

## **Sestrina pogaca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicicesuvog** kvasca
- **1 šoljicamaslinovog** ulja
- **2 prepune** kašikekisele pavlake
- **oko 225-250 ml**tople vode
- **1 jaje**

#### **I još:**

- **malokrem** margarina za mazanje
- **1 jaje** za premaz
- **malomaka** i susama

### **Priprema**

Prosejati brašno, staviti sve sastojke i uobičajeno umesiti glatko testo. Ostaviti da se udvostruci.

Kad naraste, odvojiti cetiri manje kuglice na stranu, za sredinu pogace, a ostatak testa rasuci oklagijom u pravougaoni oblik. Premazati krem margarinom i posuti makom. Zarolati testo.

Iseci ga na osam šnitica željene debljine, pa drškom od varjace pritisnuti po sredini.

Od ove cetiri loptice formirati vrpce pa isplesti pletenicu koju savijemo i stavimo u sredinu pleha.

Okolo poreamo latice od rolata sa makom i formiramo cvet. Ostavimo da odmori.

Ugrejemo pecnicu, premažemo pogacu umucenim jajetom, središnji deo pospemo susamom i pecemo da fino porumeni. Poslužiti toplu, mada nije loša ni hladna.

## **Savet**

Srcke,srecan rođendan....