

## **Posna cesnica**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g**brašna
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašicicesoli**
- **1 kocka**kvasac
- **200 g**kuvane, pasirane bundeve
- **500 ml**mineralne vode
- **200 ml**ulja

#### **Za premazivanje:**

- **150 g**margarina
- **100 g**posni majonez
- **30 g**susam
- **10 g**leveni mak
- **3 g**morske soli

### **Priprema**

Aktivirati kvasac. Mineralnu vodu staviti u odgovarajući posudu, dodati šefer, izmrviti kvasac i dodati nekoliko kašika brašna. Pomešati varjacom i ostavite par minuta da krene kvasac. U vanglicu stavite polovinu pripremljenog brašna, so, ulje, pasiranu bundevu, isipati nadošli kvasac i sa preostalom brašnom zamesite glatko testo.

Testo odmah podelite na 3 dela. Jedan najveci, drugi malo manji i treci najmanji deo. Najveci deo podeliti na 6 loptica, svaku razvuci oklagijom i premazati omekšalim margarinom. Reati jednu na drugu svih šest. Zadnju koru ne premazujete. Razviti oklagijom u krug i tockicem za testo preseci na 8 delova, kao za kiflice. Smotati kiflicu i poreati u okrugli pleh tako da jedan kraj kiflice bude preklopljen drugom kiflicom i to je sredina pogace.

Od drugog manjeg dela razviti oklagijom u veliki krug. Premazati rastopljenim margarinom i smotati u rolnu. Seci nožem testo u cik cak i svaki deo staviti izmeu kiflica s blagim razmakom.

Treci najmanji deo razviti u krug i modlicom u obliku cveta vaditi cvetice. Poreati po želji po celoj pogaci.

Ostavite namanje 30 minuta da narasta testo. Naraslu pogacu premazati posnim majonezom i po obodu pogace posuti mlevenim makom, a sredinu pogace susamom. Celu pogacu posuti morskom solju.

Peci na 200 C oko 20 minuta. Služiti i uživati u divnom ukusu.

Prijatno!

## **Savet**