

Uskršnja slatka pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- 3 žumanca
- **1 kocka** kvasca
- **300 ml** mleka
- **60 g** maslaca
- 2 belanca

Glazura:

- **2 kašike** vode
- **60 g** šećera
- **malo** kandiranog voca

Priprema

Razmutiti kvasac u mlakom mleku dodati so i šećer. U prosejano brašno dodati 2 žumanca, maslac, i sneg od belanaca. Kad masa sa kvascem naraste dodati u prethodnu smesu i umutiti mikserom. Ostaviti da naraste najmanje 30 minuta. Naraslo testo podeliti na dva dela. Polovinu razvuci oklagijom, premazati rastopljenim maslacem, posuti suvim grožem, uviti u rolnu i staviti na sredinu tepsije za pečenje. Drugu polovinu testa razvuci, iseci na pravougaonike, na svaki staviti malo marmalade i uviti u rolnice koje treba složiti u krug oko prethodnog testa dok se ne ispuni okrugla tepsija. Pogacu premazati žumancem i ostaviti još malo da nadoe. Peci oko 30 minuta na 250 stepeni. Kad je pogaca pecena pokriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da stoji 10-tak minuta. Odvojeno ušpinovati šećer sa vodom i sipati preko pogace. Zatim pogacu ukrasiti kandiranim vocem.

Savet