

Pogaca - grozd



težina: **tesko**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1** jaje
- **80 ml** ulja
- **50 ml** jogurta
- **300 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1,5 kašičica** soli
- **50 g** margarina
- **1** jaje (za premazivanje pogace)

Za grozd:

- gustin
- voda
- brašno

Priprema

Pogaca: Kvasac podici u 2 dl toplog mleka. Dodati sve sastojke (izuzev margarina) i umesiti testo. Vanglicu namazati uljem (malo), staviti testo i ostaviti da naraste. Naraslo testo podeliti na 3 dela, 2 ista, a 1 malo manji. Oblikovati 3 jufkice. Prvi veci krug rukom rastanjiti, malo pritisnuti i staviti u sredinu podmazane tepsije. Od drugog veceg dela testa, oblikovati pravougaonik. Oblikovati oklagijom koliko je moguće, a ivice na kraju izrezati da bi testo bilo ravno. Seci 6 trakica, premazati istopljenim margarinom, uviti ih u rolnice i složiti sa

ravnomernim razamkom oko testa u tepsiji. Treci malo manji krug testa, rastanjite u krug iseci 6 trouglova. Premazati margarinom i uvijati tako što se sa gornjeg šireg dela krajevi uviju unutra, pa se uvije kiflica. Staviti u tepsiju izmeu rolnica. Od testa koje je ostalo od secenja pravougaonika, napraviti 6 malih kuglica i staviti na uvijene kiflice. Ostaviti da naraste.

Grozd: Napraviti testo od gustina, vode i malo brašna i odmah, pre nego što se ostavi pogaca da raste, oblikovati grozd i staviti na sredinu testa. Naraslu pogacu premazati umucenim jajetom grozd ne mazati i staviti da se pece u prethodno zagrejanjoj rerni na 170 stepeni.

Savet