

Slatka suncokret pogaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2 kašike** šecera
- **1 kašica** casoli
- **3 kašice** instant kvasca
- **1 šoljam** leka (po potrebi više)
- **1/2 šoljeulja**
- **1** korca od limuna, naribana
- **1** jaje

Za nadev:

- **nekoliko** **kašikadžema** od breskve
- **malo** šecera
- **malom** **levenog** maka

Za premaz:

- **1** jaje
- Za posipanje:
- **malosušama**, maka i ovsenih pahuljica

Priprema

U prosejano brašno staviti so, šecer, sitno naribani koricu limuna, instant kvasac kao i ostale sastojke i umesiti toplim mlekom mekanije testo. Ostaviti ga da naraste. Odvojiti dve lopte. Svaku razvaljati na velicinu pleha u kome će se peci. Tepsiju podmazati, staviti pek-papir i staviti prvu koru.

injicom obeležiti u sredini kore kružnicu. Premazati je sa nekoliko kašika džema. Obod naujljiti i naizmenično posuti šecerom i makom.

Razvuci drugu koru i staviti je preko prve. Pažljivo cinijicom opet preci preko dela filovanog džemom i lagano pritisnuti, kao na slici.

Sad iseci testo sa strane na 16 delova.

Svaki deo lagano zavrnuti na jednu stranu i prstima nežno oblikovati latice.

Celu pogacu premazati umucenim jajetom, sredinu suncokreta posuti susamom, makom i pahuljicama, a latice sa malo susama i maka. Ostaviti da odmori još malo, pa peci dok lepo ne porumeni.

Savet