

## Pogaca Uskršnji zeka



težina: **tesko**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Za testo:

- 250 ml mlaka
- 1 kocka (40 g) kvasca
- 2 kašice soli
- 1 kašica šecera
- 700 g brašna
- 1 kašica sirceta
- 100 ml ulja
- 2 jajeta

#### i još treba:

- 100 g margarina
- 100 g susama
- 30 g lana
- 1 jaje za premazivanje
- 4-5 špageta

### Priprema

Testo: U mlako mleko stavimo šećer i kvasac da nadoe. U nadošlo mleko sipamo ulje, dodamo so, sirce, 2 jajeta i promešamo. Brašnom zamesimo testo. Pokrijemo čistom krpom i ostavimo 30 minuta da testo nadoe. Nadošlo testo premesimo i podelimo na dva jednaka dela. Jedan deo testa podelimo na pet loptica. Razvucemo prvu lopticu na 17-18 cm i premažemo sa margarinom. Razvucemo drugu, premažemo sa margarinom i prebacimo preko prve. Tako uradimo i sa trecom, koju stavljamo preko druge. Umutimo jaje i premažemo trecu. etvrtu

razvucemo da bude malo veca od predhodnih. Izvadimo sa manjom cašom rupe za oci, zatim testo prebacimo preko treceg testa i višak podvucemo ispod. Napravljenju glavu prebacimo u pleh obložen papirom za pecenje. Premažemo sa umucenim jajetom. Krugove koje smo izvadili, na jednom kraju malo pritisnemo i stavimo ispod rupa za oci, a na mestu gde ce kasnije ici brkovi. Petu lopticu ostavimo na stranu. Drugu polovinu testa takoe podelimo na pet delova. Prvo testo razvucemo u duguljastu formu oko 17-18 cm i premažemo margarinom. Razvucemo i drugi deo, premažemo margarinom i stavimo preko prvog dela. Isto uradimo sa trecim i cetvrtim delom. Sa oklagijom razvucemo u duguljastu formu, zatim urolamo testo. Tako urolano testo podelimo na dva jednaka dela i rukama ih blago pritisnemo. Premažemo oba dela sa umucenim jajetom. Petu lopticu od prvog dela i petu lopticu od drugog takoe razvucemo u dugulastu formu i u sredini nožem isecemo uži elipsasti oblik. Izvadimo iseceno testo, a ostatak prebacimo preko ušiju i višak podvucemo pod testo. Uši namestimo uz glavu. Zasecemo sa nožem srednji deo na ušima. Od viška testa koje je ostalo od ušiju napravimo nos i zube. Stavimo seme lana ili nemlevenog maka za oci, a ostalo sve pospemo susamom. Tri špagete premažemo sa umucenim jajetom i stavimo u pleh pored pogace. Stavimo pogacu da se pece u zagrejanoj rerni na 200°C. Posle 10 minuta sa aluminijumskom folijom pokriti pogacu, a temperaturu smanjiti na 180°C i peci još 20 minuta. Skloniti foliju i peci još 2-3 minuta. Špagete podelimo na pola i u prohlaenu pogacu zabodemo na mestu brkova. PRIJATNO!!!

## Savet

Uz malo truda, deca e jednostavno biti oduševljena, kada im servirate hlebnog zeku na uskršnjoj trpezi. :)