

****Cvetic* za Dubravku***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **450 g** brašna
- **1-2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **1 šoljica** ulja
- **2 dl** mleka
- **2 kašičice** instant-kvasca

Za premazivanje:

- **malokrem-**margarina
- **1** jaje
- **malosusama**

Priprema

Prosejati brašno, dodati sve sastojke pa umesiti glatko testo. Ostaviti da se udupla. Istresti na radnu površinu i podeliti na 2 lopte, 1 vecu, drugu manju.

Vecu loptu rasuci, premazati krem-margarinom, pa zarolati.

Iseci krajeve rolata, pa postaviti u sredinu pleha. Ostatak iseci na trouglice.

Poredjati trouglice oko sredine, slažuci jedne sa isecenim delom naviše, druge položeno, ili, kako zelite... Od ostatka testa odvojite komad velicine pesnice, za pletenicu, a ostatak podelite na kuglice velicine oraha i poreajte oko trouglica, broj nije bitan, kao i kako cete ih redjati.. Ispletite pletenicu i postavite oko cele pogace. Ostaviti da odmara, premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci da porumeni.

Savet

Na ovu pogau "poni,pa kako ces završiti..."me inspirisala nasa Dubravka koja sa takvom lakocom sprema svoje delicije,tako da sam i ja pocela bez ikakvog plana,bez"brojanja" i mislim da je ispala simpaticno...tako da,ovaj"cvetic"je za tebe,draga moja...