

Pogaca by *D*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **550 g** brašna
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **2 kašice** svinjskog kvasca
- **1 šoljica** ulja
- **1 šoljica** selog mleka
- **1 jaje**
- **po potrebi** dve vode

Za premazivanje:

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

Za posipanje:

- **malosusama i curikota**
- **malokukuruznog griza**
- **malolalenog semena**

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega so, šefer i kvasac. Viljuškom umutiti jaje, dodati ulje i kiselo mleko, pa i to

dodati brašnu. Malo-pomalo dodajuci toplu vodu, umesiti mekano testo. Ostaviti da se udupla. Podeliti testo na šest lopti, tri vece i tri nesto manje.

Razvuci vece tri lopte u korice i premazati krem-margarinom. Složiti jednu na drugu, razvuci još malo oklagijom na velicinu tepsije, pa je, u njoj iseci na osam delova, od sredine prema ivici, ali ne do kraja, osatviti oko 1 cm.

Zarezati svaki trougao u sredini, pa provlaci, naizmenicno, krajeve kroz zareze. Jedan trougao provuci dvaput odozdo nagore, drugi odozdo nadole.

Vratiti latice prema ivici tepsije, kao na slici.

Sad razvuci dve manje lopte, premazati, složiti jednu na drugu i razvuci koru koju stavimo u sredinu tepsije. Ponoviti postupak kao sa prvom korom, samo latice sada vracati izmeu onih u prvom redu.

Poslednju loptu podeliti na šest loptica i isplesti kolacic kao na slici i postaviti u sredinu tepsije.

Ostaviti pogacu da odmara, premazati umucenim jajetom i posuti semenkama i kukuruznim grizom. Peci pogacu u zagrejanoj rerni do zlatne boje.

Savet