Zeka pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g**brašna
- **2 kašicice**soli
- **3 kašIcice**suvog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1** jaje
- **1 kašika**sirceta
- **250 ml**mleka
- **75-100 ml**tople vode
- **1 kafena šoljica**ulja

I još:

- **malo**margarina
- **1**jaje
- **malo**maka, susama, kukuruznog griza,
- **nekoliko**špageta

Priprema

Pomešati sve sastojke, pa sa toplim mlekom umesiti srednje testo. U zavisnosti od vrste brašna, dodati vode, ja sam morala da dodam, da bih dobila elasticno testo. Ostaviti testo na toplom da raste. Podeliti na dva jednaka dela.

Prvi deo podeliti na 5 lopti. Prve tri razvuci i premazati margarinom, složiti jednu na drugu i malo rastanjiti, cetvrtu razvuci nešto vecu i cašom napraviti "oci".

Izvaene krugove postavimo ispod ociju, tu ce kasnije ici brkovi.

Premazati trecu koru umucenim jajetom, staviti preko cetvrte i podaviti ispod. Petu lopticu ostaviti sa strane.

Drugu polovinu podeliti na 5 loptica. etiri loptice razvucemo u duguljasti oblik, premažemo margarinom, naslažemo jednu na drugu...

Malo rastanjimo i umotamo u rolat. Malo stisnemo i presecemo na pola..

To ce biti "uši".

Petu lopticu od prvog i petu lopticu od drugog dela razvuci u duguljastu formu, iseci uži oblik, izvaditi iseceno testo, premazati rolatice jajetom, pa staviti tu koru preko "ušiju". Višak podviti ispod.

Uši namestimo uz glavu, od isecenog testa napravimo nosic i zube. Zeku stavimo u pleh, oci napravimo od maka, brkove pospemo susamom, a cuperke kukuruznim grizom. Špagete premažemo jajetom, i dodamo u pleh pred kraj pecenja, to ce biti brkovi. Ostavimo pogacu da odmori, premažemo je umucenim jajetom i pecemo da fIno porumeni.

Savet