

Cvet pogaca (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** sirceta
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **3** jajeta
- **50 g** blitve
- **2 kašike** ajvara
- **1 kašičica** kurkume ili žumanac

Priprema

Zamesiti testo od brašna, ulja, kvasca, šecera, mleka, jaja, sirceta, i soli. Ostaviti testo 10 minuta. Zatim testo podelimo na dva dela-veci i manji. Veci deo podelimo na tri dela; veci, manji i najmanji.

U veci deo stavimo blitvu u manji deo ajvar, a u najmanji deo žumanac ili kurkumu.

Zatim onaj deo gde smo stavili blitvu odvojimo na cetri loptice svaku razvijemo u velicini pleha i premazujemo topljenim margarinom, tako tri kore, a cetvrtu ne mažemo.

Isecemo koru na osmine i povlacimo ivice prema ivici pleha.

Ovo isto uradimo i sa drugim manjim testom u koji smo stavili ajvar. Samo što ivice mora da budu u sredini zelene kore.

Zatim isto ovo ponovimo i sa žutom korom.

Manji deo testa podelimo na 6 loptice. Mažemo po dve kore tako da dobijemo tri kolacica, koja odmah secemo na osmine i svaku osminu režamo u pleh samo voditi racuna da ivice dolaze uvek u sredini prethodne kore.

Pogacu ostaviti da "odmara" 20 minuta pa peci na 180 C oko 40 minuta.

Savet

Malo truda ali verujte da se isplati...