

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 kašica**sirceta
- **1 kašica**šecera
- **2 kašice**solii
- **3**jajeta
- **50 g**blitve
- **2 kašike**ajvara
- **1 kašica**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 cetvrto 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 sto 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 reamo u pleh samo voditi racuna da ivice dolaze uveku 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...