

****Suncevi zraci****



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **200 ml** jogurta
- **200 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- 2 jajeta
- 1 belance
- 2 **kašike** suvog kvasca
- 2 **ravne kašice** soli
- 1 **puna kašika** šećera
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 2 **kašike** limunovog soka

I još:

- **oko 200 g** krem-margarina za premazivanje
- **nekoliko kašica** crvene slatke mlevene paprike
- **200 g** semena golice
- 1 žumance (za premaz)
- **malosusama** (za posipanje)

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti glatko testo i ostaviti da odmara na toplom. Nadošlo testo razmesiti i podeliti na deset lopti.

Razvuci oklagijom svaku loptu u koricu i po jednu premazati krem-margarinom. Spajati po dve korice, da se dobije pet kora.

Okruglu tepsiju obložiti pek-papirom, razvuci prvu koru, pomastiti je i posuti alevom paprikom.

Sledecu koru takoe razvuci, pomastiti i posuti semenom golice. Tako uradimo sa svim koricama, izuzev pete, koju ne mažemo i ne posipamo.

Na sredinu kore stavimo tanjiric za kafu i secemo trakice, od sredine prema krajevima. Broj isecenih trakica je vaš izbor, samo pazite da bude paran...Kod mene je bilo 36 kaišica...

Uzimati po dve trakice i zavrnuti ih u suprotnom smeru dvaput, a zatim krajeve slepiti prstima. Raditi tako dok ne završite celu pogacu. Sredinu zaseci na nekoliko mesta, u obliku cvetica...

Ostaviti je da odmara. Premazati pogacu umucenim žumancetom i posuti susamom i golicom. Peci u ugrejanoj pecnici da fino porumeni.

Savet

Ova pogaa simbolinog naziva je namenjena mojoj sestri, koju volim najviše na svetu- Srean put, dušo, i neka te prate sunevi zraci ma gde krenula... I,da,dugujem jedan odgovor, samo nekako nikada ne naem dovoljno vremena, ili, jednostavno, nije bilo pravo vreme...a sad, izgleda da jeste-taj uveni poentles o kome me stalno pitaju kad komentarišu moje recepte, je delo ruku moje sestre...