

Novogodišnja pogaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **800 g**brašna
- **200 ml**kisele pavlake
- **40 g**parmezana
- **200 g**mladog sira
- **200 g**kackavalja
- 2jajeta
- **100 ml**maslinovog ulja
- **1** kesicasuvog kvasca
- **200 ml**tople vode
- **1** kašicicasoli, šecera

I još:

- **1**jaje
- **malocrvene boje** za kolace
- **1** kašicicasoli

Priprema

Izrendati kackavalj i mladi sir, pa pomešati sa brašnom, pavlakom, parmezanom, jajima, uljem i soli. Kvasac

pomešati sa topлом водом и његом и оставити да набубри. Затим померити са брашном и месити, док се сви састојци не сједине. Оставити тесто да остоји. Након 40 минута премесити тесто и обликовати. Јаје померити са солји, па премазати пола погаче, а за другу половину у јаје ставити боју за колаче. Печи на 200 C, 20 минута.

Savet