

Uskršnja pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** dl mlakog mleka
- **1** dl vode
- **5** kašikaulja
- **1** jaje
- **1** belanac
- **1/2** kocke kvasca
- **1** kesica praška za pecivo
- **oko 800** g brašna
- **1** kašičica šecera
- **1** kašika soli

Za premazivanje:

- **100 g** margarina
- **malosusama**
- **malokima**
- **nekoliko zrnabibera**
- **1** žumance
- **2 kašike** jogurta
- **maloplave** boje za torte
- **grancicaruzmarina**

Priprema

U mleko staviti šećer, so, kvasac i 10 kašika brašna. Razmutiti kašikom i ostaviti 10-tak minuta da krene kvasac. Nadošao kvasac isipati u vunglu i dodati ostale sastojke. Zamesiti sa brašnom. Ostaviti na toplom da nadoše. Nadošlo testo podeliti na 8 loptica.

Svaku lopticu razviti oklagijom da bude malo veća od plitkog tanjira. Tanjir okrenuti naopako i iseci testo po ivicama, kao na slici.

Postupak ponavljati i ređati kore jednu na drugu, sem osme. Osmu koru ostaviti da bi se zecu napravile oci, usta, nos i mali zecici. Svaku koru premazati margarinom.

Osmu koru razvuci oklagijom i iseci nožem testo za oci i usta.

Kad poslažete sedam kora nekom cinijom preseći deo za uši, kao na slici.

Od isecenih delova napravite uši, na usne stavite malo aleve paprike, na delove ušiju kim, za oci zrna bibera i susam. Za mašnu koristite sjaj za torte. Za brkove grancice ruzmarina.

Da bi ste napravili mašnu i cvet isecite testo malom čašom za rakiju na krugove, poređajte jedan do drugog i uvijte u krug, preselite na pola.

Premazati umućenim žumancetom.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Savet