

Pletena srce pogaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml mleka**
- **2 jajeta**
- **4 kašikaulja**
- **1/2 kockice kvasca**
- **400 g brašna**
- **1/2 kašicica soli**
- **1/2 kašicica šećera**
- **1 kašicica kisele pavlake**

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica, pa testo podeliti na cetiri jednaka dela. Jedan deo izvaljati u valjak (koliko nam je veliki pleh). Drugi deo razviti na duž, pa iseci kao što je na slici sa nožem ili necim oštrim. Provlaciti jednu isecenu traku ispod druge i tako do kraja uplesti testo... Upleteno testo staviti preko valjka, pa krajeve iseci (ako ima viška). Testo staviti u podmazan pleh. Ovo isto uraditi i sa druge dve loptice. Testo koje nam je ostalo od isecenih krajeva, praviti cvetove i listice.... ostaviti pogacu da odstoji 15 minuta. Premazati žumancetom i peci ma 180 C oko 25 minuta.

Savet