

****Gerber* pogaca***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **2 kašičice** instant kvasca
- **2 kašičice (ravne)** soli
- **1 kašika** kiselog mleka
- **1** jaje
- **1 šoljica** ulja
- **300-325 ml** tople vode
- **1 kašika** šecera

I još:

- **nekoliko kašika** sitnog sira
- **1** jaje za premaz
- **po izboru** semenke za posipanje

Priprema

Prosejati brašno, pa umesiti elasticno testo od navedenih sastojaka. Ostaviti da udupla volumen. Nadošlo testo istresti na radnu površinu, pa cašom vaditi krugove, kao za krofne.

Na svaki komadic staviti po kašicicu sitnog sira, pa preklopiti.

Prstima uhvatiti krajeve pa ih spojiti, oblikujući laticu.

Tepsiju obložiti pek papirom, pa rati latice u krug, počev od ivice tepsije, pa sve tako dok se ne popuni. Ostaviti pogacu da odmori, pa je premazati umućenim jajetom i posuti semenjem po želji.

Peci u zagrejanj rerni da dobije lepu zlatnu boju.

Savet

"Okrugao" recept-nekako mi je bilo logino da to bude nešto iz meni najomiljenije kategorije-testa...Na ovaj lep prolean dan mi i ide ovo "cvetno" ime...U zdravlje!!!