

*Moja *Menaž* pogaca*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **800 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikameda**
- **2 kašikekisele pavlake**
- **2 kašikesuvog kvasca**
- **1 šoljicaulja**
- **1jaje**
- **400 ml**mleka

Za nadev:

- **200 g**Menaž cokolade
- **200 ml**slatke pavlake
- **100 gm**levenog plazma keksa

I još:

- **1jaje** (za premaz)

Priprema

Prosejati brašno, pa na uobicajen nacin umesiti glatko testo i ostaviti da raste. Za nadev dovesti slatku pavlaku do vrenja, pa prelitи Menaž cokoladu i mešati da se otopi, da masa bude glatka.

Nadošlo testo istresti na radnu površinu. Odvojiti vecu loptu, pa razuci koru i staviti u pleh obložen pek papirom. Bogato nafilovati nadevom, ali ostaviti prazno oko 1 cm od ivice. Posuti mlevenim plazma keksom.

Sad ivice testa naborati, da nadev ne bi iscureo.

Od ostalog dela testa oblikovati ukrase. Za cvetice cašom izvaditi dvanaest krugova, poreati po tri, dva pomastiti, treci ne, pa oblikovati cvetove. Štacicem utisnuti zareze. Poreati po pogaci.

Za listice izvaditi cašom šest krugova, pomastiti dva, treci ne, pa preseci na pola. Spojiti krajeve, pa štacicem malo popraviti nabore. Listice rasporediti izmeu cvetova.

Za srednji deo pogace odvojiti tri lopte, pa razuci korice. Dve premazati cokoladnim nadevom, trecu ne, i poreati jednu na drugu i pritisnuti blago dlanom.

Iseci na osam latica.

Uzimati po dve latice i okretati u suprotnim pravcima, dvaput, a krajeve podavi. Formirati cvetic.

Postaviti filovani cvetic u sredinu, ostale cvetice i latice rasporediti, popraviti, raspored, nabore...i ostaviti da odmori, dok se pecnica ne ugreje. Premazati umucenim jajetom i peci dok fino ne porumeni.

Savet