

## **Jagoda srce pogaca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **600 g**brašna
- **2 kašicicesuvog** kvasca
- **1 kašicicasoli**
- **1,5 kašikašecera**
- **1 kafena šoljicaulja**
- **2 pune kašikekisele pavlake**
- **oko 300 ml**mleka
- **1jaje**

#### **I još:**

- **nekoliko kašikadžema od jagode**
- **1jaje za premaz**
- **malosemenja po izboru**

### **Priprema**

Brašno prosejati, pa pomešati sa suvim sastojcima. Dodati ulje i kiselu pavlaku, pa toplim mlekom umesiti elasticno testo. Ostaviti na toplom da se udvostruci. Potom testo istresti na radnu površinu i podeliti na dve lopte. Prvu razvuci oklagijom u koru i staviti je u pleh u vidu srca koji smo oblozili pek-papirom. Bogato nadenuti džemom od jagoda.

Drugu loptu rasuci, a zatim nožem napraviti zareze na cetiri strane, otprilike 9-10. Sad uzimati testo i provlacići

petlje, kao pri pletenju.

Postaviti pletenu koru preko nadeva, prstima ušuškati koru i ostaviti da odmara dok se pecnica greje.

Pred samo pecenje, premazati pogacu umucenim jajetom i posuti semenjem. Peci je dok ne dobije lepu, zlatnu boju.

## **Savet**

Pogacu pre secenja ohladiti,da dzem ne bi iscureo.