

## Jagoda srce pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **600 g** brašna
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1,5 kašika** šećera
- **1 kafena šoljica** ulja
- **2 pune kašike** kisele pavlake
- **oko 300 ml** mleka
- **1** jaje

#### I još:

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

### Priprema

Brašno prosejati, pa pomešati sa suvim sastojcima. Dodati ulje i kiselu pavlaku, pa toplim mlekom umesiti elasticno testo. Ostavit 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 obložili 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 provlaciti

petlje, kao pri pletenju.

Postaviti pletenu koru preko nadeva, prstima ušuškati koru i ostavit 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.