

Svecana pogaca (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mleka
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** kisele vode
- **1 dl** ulja
- **2** jajeta
- **1** belance
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 ravna kašika** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **40 g** kvasca
- **1 kg** brašna

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **150 g** margarina
- **20 g** susama
- **1 kašika** musli
- **1 kesica** zlatne šljokice za torte

Priprema

U odgovarajućoj posudi stavite mlako mleko, jogurt, kiselu vodu, izmrvljeni kvasac, šećer i nekoliko kašika brašna. Varjačom umutite i ostavite 5 minuta da krene kvasac. Dodati ostale sastojke i zamesite testo. Odmah počnite sa pravljenjem ukrasa za pogacu, jer dok pravite ukrase za pogacu testo narasta. Ja sam pravila ruže, jedan deo testa sam premazala pavlakom, drugi žumancetom, a treći margarinom, posula susamom, a latice cveta muslijem.

Ceo buket cveta posula zlatnim šljokicama. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C prvih 10 minuta, a onda smanjite temperaturu na 180 C i dopeci pogacu.

Prijatno.

Savet