

Pogaca sa ajvarom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1žumance
- 1 kesicakvasca
- 150 mlmleka
- 50 mlvode
- 500 gbrašna
- 1 kašicicašecera
- po ukusu soli
- 5 kašikaajvara
- 1belance
- 2 kašikemleka

Priprema

Umutimo kvasac sa vrucom vodom, soli i šećerom. Ostavimo da krene. Dodamo jaje, žumance i umutimo. Na kraju dodamo brašno i umesimo meko testo.

Ostavimo da nadoe oko 1 h. Kada nadoe premesimo ga i podelimo na 6 delova. 5 dela razvucemo što tanje i stavimo po malo ajvara.

Urolamo u rolatic pa ga spreskamo. Reamo u podmazan pleh.

Izaberemo koje dve ce nam biti glava i telo mede. Od ostatka testa napravimo ukrase ta ostale loprive i dlaku

medu. Razvlacimo testo što tanje pa secemo trakice koje seckamo sitno i lepimo na medu. Od bibera napravimo oci i njuškicu. Umutimo belance sa mlekom pa premažemo pogacu i stavimo ajvar tamo gde nemamo nikakvu figuricu. Zagrejemo rernu na 200 stepeni pa pecemo dok lepo ne porumeni.

Evo isecena pogaca.

Savet

:~)