

## **Novogodišnja pogaca (3)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **20 g**kvasca
- **500 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **2**jajeta
- **1**belance
- **2** kašikepavlake
- **1 kg**brašna
- **1/2** kašicicešecera
- **1** kašicicasoli

#### **Za premazivanje kora:**

- **100 g**margarina

### **Priprema**

Zamesiti testo pa ga ostaviti da odmara oko 10 minuta. Zatim ga premešti i odvojiti na 12 loptica. Razviti svaku lopticu pa je premazivati margarinom tako uraditi sa šest razvijenih loptica-šestu ne premazati. Tako isto uraditi i sa ostalo razvijeno testo. Zatim razviti koru što tanje i podeliti koru na što manje trokutice svaki trokutic malo zaseci pri kraju testa pa uvijati u kiflu. Poredjati kifle u obliku jelkice.

U sredini jelke staviti upletenu traku. Kifle možemo da filujemo sa sirom, a nemora ništa jer su prelepe i prazne, pogaca neka odstoji 15 minuta premazati je žumancetom i peci na 180 C oko 25 minuta.

### **Savet**