

Deda Mraz pogaca



težina: **srednje**

za: 7 osoba

vreme pripreme: 55 min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mleka
- 250 ml vode
- 20 g kvasca
- 1 kašičica šećera
- 2 kašičice soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 ml ulja
- po potrebi brašno
- 1 jaje
- 50 ml kečapa
- malo crvene prehrambene boje
- 2 kašike ulja
- 2 kolutica praziluka

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac, dodati šećer, malo brašna i ostaviti da naraste. U posudi za mešenje sipati malo brašna, so, ulje, prašak za pecivo, vodu, nadošli kvasac i dodavajući brašno umesite meko i glatko testo. Testo podelite na jedan manji, jedan srednji i jedan najveći deo. Najveći deo razvucite oklagijom tako da testo bude oblika suze i stavite ga na pleh. Vrh testa malo presavijte i to će biti kapa. Srednji deo razvucite u oblik polumeseca, deo testa isecite makazama na trake spiralno izuvijajte da podsecaju na bradu. Od najmanjeg dela testa napravite buckicu i kiku na kapi, nosić i brkove. Crvenu prehrambenu boju razmutiti sa uljem, dodati

kecap i cetkicom premazati kapu, nosic i usne. Umucenim jajetom premazati ostale delove testa, postaviti kolutice praziluka kao oci i kecapom zarumeneti obrašcice. Peci u zagrejanj rerni dok ne porumeni.

Savet