

Novogodišnja pahulja pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1 kesica** kvasca
- **1** jaje
- **1 kašicica** soli
- **1 kašika** sirceta

Za premazivanje:

- **1** jaje

Priprema

Razbiti kvasac u malo mlake vode sa 2-3 kašike brašna i ostaviti da nadoe. Kvasac izliti u posudu s brašnom, jednim jajetom, solju i sircetom. Zamesiti testo mlakom vodom, pokriti najlon kesom i krpom i ostaviti da naraste. Kada naraste, premesiti i ostaviti opet da naraste.

Testo podeliti na 2 dela. Od svakog dela iseci krug velicine tepsije. Jedan krug premazati umucenim žumancetom i preklopiti drugim krugom. Krug iseci na osmine. Na svaku osminu napraviti prorez na sredini i vrh trougla provuci kroz taj rez. Tako uvijen trougao staviti u tepsiju, tako da vrh bude na sredini. Krajeve spojiti i pritisnuti štapicom da se zalepe.

Isto uraditi i sa ostalim osminama. Ostaviti tako dok se rerna ugrije na 200 stepeni. Premazati belancetom i peci.

Savet

Drage kulinarke i kulinari, želim vam pre svega puno zdravlja. Mnogo sree, veselja i uspeha u Novoj godini. Da Vam se sve želje ostvare. Još puno lepih recepata i ukusnih djakonija :)