

Sestrina pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **2 prepune kašike** kisele pavlake
- **oko 225-250 ml** tople vode
- **1** jaje

I još:

- **malokrem** margarina za mazanje
- **1** jaje za premaz
- **malomaka** i susama

Priprema

Prosejati brašno, staviti sve sastojke i uobicajeno umesiti glatko testo. Ostaviti da se udvostruci.

Kad naraste, odvojiti cetiri manje kuglice na stranu, za sredinu pogace, a ostatak testa rasuci oklagijom u pravougaoni oblik. Premazati krem margarinom i posuti makom. Zarolati testo.

Iseci ga na osam šnitica željene debljine, pa drškom od varjace pritisnuti po sredini.

Od ove cetiri loptice formirati vrpce pa isplesti pletenicu koju savijemo i stavimo u sredinu pleha.

Okolo poreamo latice od rolata sa makom i formiramo cvet. Ostavimo da odmori.

Ugrejemo pecnicu, premažemo pogacu umucenim jajetom, središnji deo pospemo susamom i pecemo da fino porumeni. Poslužiti toplu, mada nije loša ni hladna.

Savet

Srcke,srecan rodjendan....