

## **Cvetna pogaca (2)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** mlako mleko
- **200 ml** vode
- **200 ml** ulja
- **3 kašičice** šećera
- **1 kašika** soli
- **40 g** kvasca
- **900 g** brašna

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **10 g** susama
- **10 g** kima
- **150 g** margarina

### **Priprema**

Kvasac razmutite sa mlekom, šećerom i nekoliko kašika brašna. Ostavite 5 minuta da krene kvasac. Za to vreme u odgovarajuću posudu stavite ulje, vodu, so, isipajte nadošli kvasac i sa brašnom zamesite testo. Testo odmah rastanjite do verlicine šerpe u kojoj će se peći. Izvadite većom šoljom 5 krofni.

Svaku krofnu podelite na 2 dela i svaku rastanjite oklagijom. Na svaki drugi deo narendajte margarin i preklopite drugim delom. Rastanjite oba do velicine plitkog tanjira i zasecite na 8 delova, kao za kiflice. Svaki deo po sredini zaseci nožem. Jedan kraj testa presaviti kroz taj prorez i izvaditi i to je deo latice. Postupak ponavljajte dok ne napravite sve latice.

Svaku laticu staviti tako da deo ide iz šupljine gde se izvadio krug. Napravite 5 malih loptica i u svaki centar cveta staviti po jedan. Žumance umutiti sa jednom kašikom ulja i premazati sve latice sveta i pospite susamom. Na središnji deo cveta stavite kim. Pustite da pogaca stoji još 10 minuta i peći na 200 C dok ne porumeni. Uživajte u divnom ukusu cvetne pogace. Prijatno!

## **Savet**